

GUAPUCHEROS

Herencia Funzana



Wilder Lamprea Naranjo

INDICE

1. **Dedicatoria**
2. **Introducción**
3. **Palabras clave**
4. **Pregunta problema**
5. **Justificación**
 - Porqué se va a hacer
 - Para que se va a hacer
 - Que problemática resuelve
 - Cómo se va a hacer
6. **Objetivo general**
7. **Objetivos específicos**
8. **Capítulo I – Marco histórico**
 - Funza, territorio de historia.
 - Primeros pobladores Mykyta o Muyquyta.
 - La conquista, un choque cultural.
9. **Capítulo II – Marco teórico**
 - Funza, Villa imperial y agricultora.
 - Funza, historia Guapuchera.
 - Cultura campesina.
 - Agricultura.
 - Lechería.
 - Amasijos de maíz.
 - Bebidas autóctonas
 - Preparaciones ancestrales
 - Industrialización y desarrollo
10. **Capítulo III – Referentes artísticos**
 - Luis Benito Ramos
 - Leo Matíz
 - José Mauricio Rodríguez
 - Javier Vargas Dussan
 - Milko Delgado
 - Jaime Tarazona
 - Héctor Zamora
11. **Capítulo IV - Mis memorias**
12. **Capítulo V – Proceso de experimentación creación**
 - **Bocetos**
 - **Experimentación**
13. **Bibliografía**



DEDICATORIA

Agradezco primero que todo a Dios, como me enseñaron mis abuelos, dedico este proyecto a la memoria de ellos, mamita Inés, papi Liborio y abuelita Ángela; ellos forjaron en mí las bases para ser quien soy hoy en día. A mi padre Alfonso Lamprea por su apoyo incondicional en mi formación académica, a mi madre María Angélica Naranjo por su compañía y ayuda a lo largo de este proyecto, a Geral, mi complemento, por mostrarme el rumbo y haberme encaminado en el arte desde el amor, a mis hermanas y hermanos por siempre estar a mi lado, a Nicol y Ángel quienes me han inspirado a superarme cada día, a mi abuelo Álvaro Lamprea y mi tía Marina Lamprea por su colaboración, a la familia Flórez Ospina por su incondicionalidad en todo momento, a mi tío Juan Pablo Naranjo, a las familias Naranjo y Lamprea por su amor, a mis maestro de fotografía Javier Dussan, a mi director de proyecto Alejandro Salazar por guiarme en este camino del arte y la memoria, a mis amigos y a todas las personas que directa o indirectamente aportaron a la creación y desarrollo de este proyecto que nace de mis vivencias, mis recuerdos y mi amor.

INTRODUCCIÓN



Guapucheros es un proyecto que surge desde mis memorias de la infancia, desde las vivencias de un niño que se crio con sus abuelos y se formó en medio de costumbres campesinas, entre los cultivos de su abuelo, comiendo maíz tostado, envueltos y arepas, tomando masato, chicha o guarapo que preparaba su abuela en casa.

Cuando recuerdo mi infancia me siento como en una historia sacada de un libro de García Márquez, y es que siento que mi pueblo era tan mágico y poético que la nostalgia se apodera de mí cuando evoco aquellos días de mi infancia con mis abuelos. Este pueblo mágico de mis recuerdos es Funza, la villa imperial y agricultora de Cundinamarca, o como alguien lo llamo algún día, "la perla de la Sabana". Fue un pueblo de gente campesina, muy humilde y trabajadora; la agricultura, la leche y los amasijos de maíz eran todo lo que representaba a este bello municipio de la sabana occidente, pero, como todos los pueblos, ha tenido la necesidad de crecer y Funza, en especial ha crecido a pasos agigantados en temas de desarrollo y progreso; sin embargo, desde mi perspectiva ha ido olvidando lo realmente importante; nuestras costumbres, nuestra tradición y la labor de aquellos que trabajaron fuertemente para construir la base histórica y cultural de nuestro municipio.

Con el desarrollo de este proyecto, busco hacer un análisis de los diversos factores que han contribuido, a que como comunidad estemos olvidando nuestras raíces y nuestras tradiciones. Busco entender, porqué la labor de nuestros campesinos ha ido desapareciendo lentamente; porqué las personas se están alejando del agro; porqué ya no consumimos lo nuestro; porqué dejamos perder la esencia de lo que realmente somos; porqué tenemos muy claro la noción de hacia dónde queremos llegar, sabemos cuál es nuestro norte, pero olvidamos nuestro punto de partida y nuestro origen.

Mediante una serie de entrevistas a personas del municipio pretendo indagar y hacer una compilación de nuestra historia, con el propósito de visibilizar cuáles son nuestros orígenes. Cómo empezó Funza, cómo surgió; porqué somos la villa imperial y agricultora; porqué nos reconocen como Guapucheros; porqué en nuestra tradición y nuestras costumbres ancestrales están tan marcados los amasijos de maíz; porqué nuestros abuelos labraban la tierra; porqué el negocio de la ganadería y la leche era tan próspero y productivo en nuestro municipio; porqué Funza, llegó a ser un lugar importante y de reconocimiento en la historia. Entender el porqué de la pérdida de nuestra identidad cultural Guapuchera, y precisar en qué momento perdimos el rumbo y pusimos la mirada en algo más, olvidando lo realmente importante.

En este trabajo quedará documentada nuestra historia, desde los relatos de aquellos que han vivido más que nosotros, que han presenciado de primera mano los cambios a los que se ha visto enfrentado el municipio; y serán ellos quienes nos cuenten como ha sido el impacto de la pérdida cultural desde su punto de vista, desde una mirada más sentida y vivencial. Acá quedará evidenciado, y reposarán las memorias de distintas generaciones anteriores a la mía.

Desde una concepción artística y visual abordada, a partir de la fotografía busco dejar una evidencia de nuestra propia historia y de algunos de sus propios autores, mediante las entrevistas, los relatos, las charlas y los retratos. Adicional a ello, quedará consagrado un manual cultural funzano, en el que podamos encontrar no solo nuestra historia sino también nuestras costumbres y tradiciones ancestrales, como la preparación de algunos productos gastronómicos: los envueltos, las arepas de maíz, el maíz tostado, la mantecada, la mazamorra, el masato, la chicha y el guarapo, entre otros. Mediante la fotografía buscaré conservar la memoria de nuestra

cultura, de nuestros productos y de nuestra tradición campesina con retratos, y producciones fotográficas que logren captar la esencia de nuestra gente y el valor de los productos que han sido heredados a nosotros desde nuestros antepasados, pero que por nuestro constante “enfrentamiento” con la cultura moderna y el nuevo consumismo los hemos estado relegando al olvido.

Mediante una exposición en el salón de artistas de Funza, exhibiré a la comunidad y sus nuevas generaciones algunos elementos representativos de la labor campesina en sus diferentes áreas, para que los espectadores de este proyecto y de esta obra, puedan ver cara a cara objetos que para algunos serán nuevos, para otros serán conocidos y para otros un objeto que los transportará a su infancia, a sus padres, a sus abuelos, u otros momentos de sus vidas en que interactuaron con nuestra cultura y nuestra tradición. Esta instalación buscará generar conciencia y retoma del arraigo cultural y social en los espectadores y mostrará algunos de los vestigios que aún quedan de la vida funzana antes de la llegada del desarrollo.

Para finalizar espero poder llegar a niños, jóvenes y adultos con este proyecto, quiero que las generaciones presentes y futuras en nuestro municipio, vuelvan su mirada al campo, vean la importancia de nuestros campesinos; motivarlas a comprender que la vida está más allá de generar riquezas, de crecer, de edificar, que el desarrollo es una construcción que va más allá de crear fábricas, bodegas, bombas de combustible, urbanizaciones y de pavimentar todo lo que antes era verde. El verdadero desarrollo está en aprender a convivir con lo que somos, con lo que tenemos y de crecer de manera equitativa, sin necesidad de perjudicar nuestra agricultura, nuestros humedales, nuestra cultura y nuestra tradición. Pretendo persuadir y buscar la reflexión en niños, jóvenes y adultos, sobre sus raíces y legados ancestrales; tratando de internalizar en ellos todo lo que les conlleva el ser funzanos, que aprendan y se apropien de nuestra historia, que conozcan la importancia de nuestro territorio y sobre todo el valor de nuestra herencia, nuestras costumbres y nuestra tradición campesina. Porque rescatando la importancia del campo y su labor y sembrando en las memorias de todos y cada uno de los funzanos los conocimientos y saberes heredados, está podría ser la respuesta y la salvación de nuestra esencia.



PALABRAS CLAVE

Memoria, campesinado, cultura, tradición, guapucha, guapuchero, agricultura, leche, maíz, industrialización y desarrollo.



PREGUNTA PROBLEMA

¿Por qué en los habitantes del municipio de Funza se ha perdido la memoria histórica y cultural con el paso de los años? .



JUSTIFICACIÓN



Realizo este proyecto partiendo de mis vivencias, herencia y de la historia de mi pueblo natal Funza, nací y crecí en este territorio, mi infancia se vio marcada por la agricultura y por las tradiciones campesinas. Acompañaba a mi abuelo en mis tiempos libres hasta las huertas que tenía en algunas veredas del municipio, especialmente las veredas el Coclí, el Hato y Casa Blanca. Al llegar a casa, mi abuelo siempre llevaba productos de la huerta para el consumo y otros para la venta; cuando había cosecha de mazorca mi abuelo preparaba maíz tostado y lo empacaba en bolsas de arroz, esa era la comida que llevábamos al cultivo junto con guarapo; mientras que mi abuela en casa se dedicaba a preparar envueltos y arepas.

Por esta y muchas otras razones, he decidido investigar la historia de este municipio, buscando conocer, resaltar y conmemorar los aspectos más relevantes en temas históricos y culturales relacionados con la vida campesina del municipio y sus costumbres adquiridas a lo largo de varias generaciones. Siento gran conexión con el campesinado, su estilo de vida, su trabajo, sus costumbres y su esencia como seres que viven en constante interacción con la naturaleza y que, por supuesto son un eslabón de vital importancia en nuestra sociedad, tal como lo expresa el:

Acto legislativo 01 de 2023, por medio del cual el congreso de Colombia reconoce al campesinado como sujeto de especial protección constitucional. Artículo 64: El campesinado es sujeto de derechos y de especial protección, tiene un particular relacionamiento con la tierra basado en la producción de alimentos en garantía de la soberanía alimentaria, sus formas de territorialidad campesina, condiciones geográficas, demográficas, organizativas y culturales que lo distingue de otros grupos sociales.(Acto Legislativo 01 de 2023 - Gestor Normativo - Función Pública s. f.)

Me he interesado por conocer más sobre el territorio del que soy originario, ya que en el pueblo agrícola que conocí en mi infancia, las personas que labraban la tierra y laboraban en las grandes haciendas, ahora solo queda en mis recuerdos; hoy en día los terrenos que antes solían ser grandes cultivos de papa, hortalizas, zanahorias y maíz no son más que grandes estructuras, bodegas, parques industriales, urbanizaciones, floras, estaciones de servicios y combustible, entre otros.

Funza siempre fue conocido por ser un territorio rico en agricultura, por sus grandes campos y sus tierras fértiles, rico en agua, por su gran cantidad de humedales y muy próspero en temas de ganadería y producción lechera, pero con el paso de los años y con las constantes transformaciones que el municipio a soportado por su cercanía a la capital, estas actividades empezaron a disminuir y a verse afectadas por la llegada del desarrollo y la industrialización.

Si bien es cierto que la industria empezó a llegar a Funza sobre la mitad del siglo XX este impacto no fue tan fuerte, por el contrario, el municipio empezó a tener un crecimiento leve en tema económico y urbano por la llegada de las urbanizaciones, esto se debió a la excelente ubicación geográfica de Funza y sobre todo por su cercanía a la ciudad de Bogotá la cual para la fecha era el epicentro de la industria a nivel nacional; esto sería solo el inicio de la incursión industrial en nuestro territorio.

Con el paso de los años, el constante crecimiento industrial, urbano y poblacional del municipio de Funza, ha generado un incremento en número de habitantes, a su vez oportunidades laborales y sectores industriales, pero además, paulatinamente ha ido perdiendo la identidad que caracterizaba a la población funzana; así como el municipio crecía, su población campesina disminuía; así como las construcciones destinadas a la

industria y la vivienda crecían, las tierras agrícolas disminuían y este fenómeno iría aumentando cada vez más, hasta llegar al momento actual, en el cual quedan ya pocos vestigios de la población campesina oriunda del municipio; así mismo la labor agrícola ha disminuido, la producción lechera se ha industrializado y las tradiciones ancestrales han sido reemplazadas por la nueva modernidad que puja por transformarla en una nueva ciudad, dejando atrás solo el recuerdo de la “villa imperial y agricultora”.

Estos factores han contribuido a la pérdida de la identidad, de la memoria y de la tradición de este bello municipio; así mismo, las nuevas generaciones crecen en medio de un nuevo mundo lleno de avances tecnológicos, de grandes industrias, de oportunidades, de acceso a comodidades y facilidades de todo tipo. Pero todo esto que deslumbra a las nuevas generaciones los lleva ignorar sus raíces, su historia, la historia de sus abuelos, sus costumbres y las labores que posicionaron el municipio en temas económicos y culturales, y lo reconocieron como la villa imperial y agricultura de Cundinamarca.





¿POR QUÉ SE VAA HACER?

Se hace necesario poder consolidar un documento que de testimonio de todo lo que implica ser funzano, es importante que nosotros y las futuras generaciones conozcamos los orígenes de este territorio desde la llegada de sus primeros pobladores, así mismo infundir una mayor comprensión sobre el choque cultural con los europeos en la época de la conquista, lo cual generó una nueva aculturación que mezclaba prácticas ancestrales indígenas y costumbres europeas, es importante entender como la agricultura y la ganadería consiguieron las bases económicas de este municipio y como su cultura, su gente y su tradición permitieron crear una esencia e identidad propias en los habitantes de este territorio. Necesitamos conocer nuestra historia, recuperar nuestra memoria, nuestras costumbres, nuestra tradición y sobre todo salvar la labor campesina que se ha visto tan afectada en los últimos años.

¿PARA QUÉ SE VAA HACER?

Este proyecto se desarrolla para que como comunidad logremos comprender la importancia de conocer nuestra historia, de proteger y salvaguardar nuestras costumbres y nuestras tradiciones; mediante este trabajo se quiere poder llegar a niños, jóvenes y adultos, generar conciencia frente a las problemáticas que ha traído consigo la industrialización y las afectaciones que ha generado en la población campesina, en la comercialización de productos agrícolas y en la pérdida de la identidad de nuestra gente. Se espera que la comunidad pueda interactuar con la obra y conocer todo lo que este trabajo aborda desde la parte investigativa; de este modo dejar un mensaje claro frente a la responsabilidad que tenemos como comunidad en cuanto a la restauración y preservación de ese patrimonio histórico y cultural, aún en presencia de la postmodernidad rodeada de múltiples factores alienantes y de las adversidades y dificultades que enfrenta el municipio.



¿QUÉ PROBLEMÁTICAS

RESUELVE?

Se espera que mediante este trabajo investigativo logremos evidenciar y visibilizar la brecha de desigualdad que se ha venido manifestando en el municipio de Funza, con respecto a la agricultura, ganadería, tradición y cultura, frente al crecimiento del municipio y el desarrollo industrial que ha venido abarcando gran parte del territorio. La problemática del crecimiento socioeconómico, industrial y urbano ha venido afectando diversas áreas de nuestro municipio, en especial las relacionadas al campesinado, a la cultura y a nuestra gente. También se busca generar un conocimiento de interés cultural en la comunidad, es importante que las personas que habitamos este territorio conozcamos nuestra historia y todos los aspectos culturales y tradicionales que trae consigo el municipio de Funza. El objetivo es dar un primer paso en la toma de conciencia sobre la importancia y apersonamiento de estas problemáticas por parte de la ciudadanía funzana y así mismo, contribuir a salvaguardar nuestra historia, nuestra tradición y nuestra cultura guapuchera sin importar la constante interacción con la modernidad de la ciudad capital.

¿CÓMO SE VAA HACER?

El desarrollo de este proyecto consta de varios pasos a seguir, el primero fue identificar la problemática que desde mi punto de vista ha contribuido a la pérdida de nuestra identidad como municipio. Para entender el porqué de este problema debo conocer primero la historia de este territorio, para esto me he valido de fuentes históricas que me han permitido conocer nuestro origen; indagando y hablando con personas funzanas que han tenido la oportunidad de presenciar de primera mano las transiciones a las que se ha visto enfrentado el municipio en las últimas décadas; estas personas mediante relatos, anécdotas y recuerdos me permiten construir y entender un poco más la problemática a tratar. Debo también establecer contacto con tres áreas importantes, la agricultura, la ganadería y la cultura; para esto debo recorrer las veredas, buscar personas que hayan vivido de estas labores o que aun las practiquen, ellos son la voz de la historia, son protagonistas de la labor, y más que nadie sabe el impacto que el desarrollo ha causado en nuestro territorio; esto me permitirá identificar y documentar la esencia de nuestra gente, de la labor campesina y de la tradición funzana. A través de la investigación, las entrevistas y los relatos, planeo establecer un documento cultural en el que repose nuestra historia y quede consagrada la tradición guapuchera para que las nuevas y futuras generaciones comprendan y apropien la importancia y el orgullo de ser funzanos.



OBJETIVOS



OBJETIVO GENERAL

Mediante este proyecto investigativo busco recuperar la memoria histórica y cultural del municipio de Funza junto con las tradiciones guapucheras. A través del arte, la fotografía, el video, la instalación, los relatos, las experiencias y las vivencias de la gente del municipio; esto con el fin de generar conciencia en la comunidad funzana frente a la importancia de conocer nuestra historia, de conservar y proteger nuestras costumbres y nuestras tradiciones; del mismo modo evidenciar la problemática que surgieron en el municipio con la llegada de la industrialización y el desarrollo; y como esta afecta la esencia de nuestra gente y del municipio en general.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Conocer la historia del municipio de Funza, los orígenes del territorio, los primeros pobladores, comprender como el choque cultural de la conquista influyo en los habitantes; como pasó de ser un caserío indígena, a un territorio agrícola y campesino y luego al pueblo que conocemos hoy en día y de este modo evidenciar todos los procesos y transformaciones socioculturales que contribuyeron a establecer la esencia del pueblo guapuchero en la actualidad.
- Indagar y escuchar los relatos de aquellos que generaciones atrás presenciaron la historia campesina del municipio, aquellos que crecieron en medio de un municipio lleno de cultivos, de grandes haciendas lecheras, de imponentes humedales, que se criaron comiendo maíz, envueltos, arepas y mazamorra, tomando chicha y guarapo y que del mismo modo presenciaron la llegada de la industria y el desarrollo, conocer y comprender las diferentes problemáticas que han surgido en torno al crecimiento socioeconómico al interior del municipio y como estos avances han afectado la vida campesina, la cultura y la tradición del municipio de Funza con el paso de los años.
- Documentar de manera escrita y audiovisual, los relatos, las experiencias, las memorias, las costumbres y las tradiciones de nuestra gente, comprender como cada sector y cada persona tiene un concepto y punto de vista frente a la problemática; así mismo ver como cada persona desde sus vivencias logra aportar algo más a la historia del municipio y del mismo modo a nuestra memoria colectiva y cultural.
- Retratar mediante la fotografía el rostro de los personajes de nuestra historia, de aquellos que aún llevan en su ser la herencia campesina y la herencia indígena; aquellos que aún conservan las tradiciones de nuestros antepasados y las comparten con nosotros como sus padres y sus abuelos lo hicieron con ellos, del mismo modo realizar producciones fotográficas a los diferentes productos realizados por ellos para rendir un homenaje, pero sentido homenaje a su labor, sus costumbres y tradiciones.
- Realizar una exposición artística establecida entre fotografía, video e instalación con el fin de rendir un homenaje a nuestro municipio, a su historia, a su gente, a nuestro campesinado, a las labores agrícolas, a las tradiciones culturales que nos heredaron los indígenas y que con tanto amor y dedicación conservaron nuestros abuelos; esto con el fin de generar conciencia frente a la importancia de conocer nuestra historia, conservar y salvaguardar nuestras tradiciones y nuestra herencia campesina y hacer un planteamiento frente a la importancia del desarrollo con respecto a la importancia de la tierra y sus labores.

CAPITULO I

MARCO HISTÓRICO



FUNZA,

TERRITORIO DE HISTORIA.

El territorio que hoy conocemos como Funza, se encuentra ubicado en la provincia de sabana occidente del departamento de Cundinamarca, colinda por el norte con municipios como, Cota y Tenjo, al sur con Mosquera, al occidente con Madrid y parte de Mosquera y al oriente con las localidades de Fontibón y Engativá que pertenecen a ciudad de Bogotá. Fue uno de los lugares donde se desarrollaron los primeros asentamientos de comunidades precolombinas, según, Romano F. (2015),

Los primeros vestigios o rastros de esta comunidad se encontraron en la laguna de la herrera en el municipio de Mosquera y en el salto del Tequendama a las afueras del municipio de Soacha. Estos vestigios datan de más o menos tres mil años de antigüedad. Mientras que los primeros asentamientos indígenas de la cultura muisca pudieron haberse asentado en los alrededores de lo que hoy conocemos como el humedal Gualí del municipio de Funza, más o menos sobre el año 400 A.C y 700 D.C. estos pobladores tanto los de la Herrera como los Muiscas fueron unos de los primeros pueblos en desarrollar avances alfareros, textiles, agrícolas y sociales.

El municipio de Funza es un territorio que por su ubicación geográfica fue uno de los lagos más grandes, extensos y profundos de la antigüedad a principios del periodo Holoceno hace aproximadamente 10.000 años, según afirma Van der Hammen, 1922. Al haber sido una reserva tan grande de agua permitió que con el paso de los años Funza se convirtiera en un área rica en fuentes hídricas, por el oriente limita con el río Bogotá antes conocido como río Funza, también está compuesto por una gran cantidad de

humedales siendo el Gualí el más extenso e importante, también cuenta con otros humedales como, Ciénaga Galicia, la florida, Chucua palo Blanco y Casanare; esta riqueza en agua contribuyó a que el municipio gozara de tierras fértiles donde abundaba la agricultura. La tierra y el agua fueron el factor más importante a la hora de establecer las grandes extensiones de Funza como el centro político, económico, cultural, administrativo y social de la cultura muisca, uno de los pueblos precolombinos más importantes de Sudamérica.

Los primeros ancestros de la cultura muisca se asentaron en esta tierra por su riqueza natural y aquí desarrollaron una comunidad que se caracterizó por tener sabiduría natural, ser estrictos con las leyes, respetuosos con la naturaleza y sobre todo una comunidad con habilidades destacadas en la orfebrería, las artesanías, la pesca y sobre todo la agricultura. Este gran territorio fue nombrado como Mykyta o Muyquyta (campo de la labranza), Muequetá (Pradera de campos cultivados) Bacatá (cercado fuera de la labranza), capital muisca de Cundinamarca. (Cruz, 2015).

Primeros pobladores.

Los primeros asentamientos o vestigios humanos en el territorio de Funza se cree que surgieron más o menos en el periodo del 400 A.C hasta el 200 D.C. Este grupo de nativos se denominaría la cultura de la Herrera, se caracterizaban por actividades como la caza y la recolección. Estos primeros pobladores se habrían establecido en pequeños grupos o comunidades alrededor del humedal Gualí y otro en las laderas de lo que hoy conocemos como la hacienda el Cacique, allí se encontrarían los primeros vestigios de cerámicas decoradas (Kruschek 2003); no obstante la principal característica de esos primeros grupos fue la aparición de la agricultura alimentada por lluvia y los primeros

avances de sistemas de cultivos en camellones, practica que aun sería utilizada por la cultura muisca hasta la llegada de los europeos. Este periodo que dio inicio los primeros rastros de asentamientos humanos en nuestro territorio se conocería como el periodo Herrera temprano.

Según me comentó Jimmy Calvachi, Licenciado en ciencias sociales y especialista en gestión del patrimonio Cultural, con el paso de los años y la aparición de la agricultura las comunidades empezarían a crecer en número y a conformarse con una estructura más compacta y sedentaria, se empezaría a ver con mayor frecuencia objetos elaborados y decorados en cerámica; lo que nos lleva a pensar que aquellos pobladores tendrían mayor acceso a materiales para la elaboración de estos objetos o que pudo haber surgido el intercambio y comercialización de elementos entre las diferentes comunidades del territorio lo que conocemos hoy en día como trueque. El surgimiento de la alfarería uno de los primeros avances de nuestros antepasados en nuestro territorio después de la agricultura da origen al periodo Herrera tardío comprendido entre el 200 A.C hasta el 700 D.C.

El desarrollo y las costumbres de estos dos periodos anteriormente mencionados contribuyeron a establecer las bases de lo que conoceríamos posteriormente como la cultura Muisca. Este pueblo surgió aproximadamente en el año 700 D.C hasta el 1600 D.C) sufriendo una fragmentación con la llegada de los españoles en el año 1492. La cultura música que comprendía su extensión a lo largo del territorio cundiboyacense y parte de norte de Santander logro establecerse como una comunidad prehispánica de vital importancia en Colombia. Jimmy comenta que, estas comunidades desarrollarían el trabajo de la agricultura a un nivel más estructurado para abastecer alimentos con la ayuda de la alfarería. Esta comunidad ya establecida en el

territorio establece la creación de viviendas en torno a espejos de agua lo que le permitía estar en constante conexión con la tierra y los cultivos como es el caso del humedal Gualí. Es allí donde se han encontrado bastantes restos arqueológicos que precisamente nos permiten conocer un poco sobre la vida en ese momento.

Mykyta o Muyquyta.

El territorio de Funza el cual era conocido como Mykyta o Muyquyta (campo de la labranza), Muequetá (Pradera de campos cultivados) estos apelativos, son considerados los nombres más antiguos del municipio, y por último Bacatá (cercado fuera de la labranza). Este majestuoso territorio de grandes espejos de agua y amplios campos era el centro de poder y mando del Zipa, esta cultura mantenía un régimen parecido a la monarquía en el cual se debía obedecer lo que dictaban las órdenes del Zipa quien era el jefe supremo de la tribu. Este pueblo indígena se caracterizaba por ser de gente noble, trabajadora, respetuosa de la ley y muy hábiles en las labores de la agricultura. los Muiscas vienen a hacer el mayor referente cultural para Funza y toda la región Cundiboyacense, pues lograron un avance social, político, económico, arquitectónico, textil, cerámico, alfarero y religioso de gran magnitud, plasmado a lo largo de este territorio en el que asentaron. Calvachi, J. A. (2019).

Los indígenas se convertirían no solo en cazadores sino también en agricultores y esta labor sería la labor de la tierra el aspecto más importante a resaltar; esta actividad que ya había sido practicada desde los primeros habitantes de la comunidad de la herra tendría un gran valor en la cultura muisca, ellos impulsarían esta labor mediante la implementación de novedosos sistemas para la época, el primero era la implementa

ción de cultivos sobre camellones de tierra debidamente ubicados sobre superficies altas en comparación con el terreno,

“Los Muisca desarrollaron un trabajo muy importante de camellones, que son muy famosos, también hay evidencias arqueológicas; que eran básicamente camas en tierra, unas camas altas, porque ellos aprovechaban las inundaciones de los diferentes cuerpos de agua, como por ejemplo el humedal Gualí o el río Bogotá, ya que lógicamente los brazos de estos espejos eran diferentes en ese momento, esto era una zona totalmente inundable y los muisca conocían muy bien precisamente el contexto geográfico del territorio donde vivían, y aprovechaban levantando estos camellones precisamente y sobre ellos comenzaban a cosechar, especialmente el maíz, esto les generaba bastante alimento y bastantes provisiones para toda la comunidad de ese momento, tanto así que les permitía comerciarlo con otras comunidades”. Jimmy Calvachi.

de igual manera implementaron sistemas de riego muy avanzados para la época, estos sistemas utilizaban canales mediante los cuales llevaban el agua de los humedales y del río Bogotá o río Funza para lograr que la tierra siempre estuviera húmeda; pero lo realmente importante es que lograron establecer un sistema que en el invierno no inundaba los cultivos y en el verano mantenía una reserva de agua para la tierra. Es por esto por lo que la cultura Muisca tuvo un papel muy importante en los avances agrícolas y productivos de la época.

“Pintura de las Tierras, pantanos y anegadizos del pueblo de Bogotá”, 1614.

Fuente: Archivo General de Indias (agi), Sevilla, Sección Mapas, planos, documentos iconográficos y documentos especiales, serie Panamá, Santa Fe y Quito, unidad 336. Modificado.





Jimmy Calvachy

Según afirma (Martínez Rico, 1945) los principales productos que cultivaban los pobladores de este territorio eran maíz, papa, frijol, tomate, calabaza, ají, aguacate, guama, ayuama y yuca. Estos productos eran cultivados en las pequeñas extensiones de tierra que tenían a las horillas del humedal, las cosechas las realizaban en vasijas de barro que llamaban "Gachas". Las vasijas de barro eran elementos que se empezaron a crear desde el periodo temprano de la Herrera y con el paso de los años se le empezó a dar un uso para la recolección de agua, granos y bebidas.

Al hablar de agricultura y de granos es inevitable no hablar del maíz, este grano se convirtió en el símbolo de la agricultura y el comercio en la época precolombina a lo largo de Centroamérica y Sudamérica; Funza no fue ajena a esta revolución del maíz. Los primeros agricultores de la cultura muisca, como dice Diana Uribe en su documental "la historia de los alimentos" empezaron a "domesticar" los granos, empezaron a utilizar semillas y a clasificarlas dependiendo de la necesidad que tuvieran, esta recolección y clasificación les permitió guardar comida para diferentes épocas del año. El maíz sería

uno de los productos predilectos por los nativos ya que les permitió crear bebidas fermentadas que utilizaban en su cotidianidad, en sus ceremonias y celebraciones.

La cultura Muisca es el punto de partida para hablar de la historia de Funza, estos pobladores de carácter noble, conocedores de la naturaleza, alfareros, artesanos, tejedores, agricultores, cazadores y arquitectos, sentaron las bases de la cultura que hemos heredado. Gracias a ellos podemos hablar de agricultura como fuente de alimentos, podemos establecer el maíz con un producto de vital importancia en la historia no solo precolombina sino en la historia general de nuestro municipio; es por ello por lo que heredamos de nuestros antepasados la elaboración de la chicha, el guarapo y el maíz tostado; este último era el complemento de uno de los alimentos más populares del territorio hasta hace pocas décadas, hablo de la guapucha "guapquhyza", este es un pez de más o menos ocho centímetros, natural de la sabana especialmente de Funza, habitaba los humedales y las zanjas que venían del río Subachoque.



*"Indios pescadores
(del Funza)"
Torres Méndez, Ramón
Aguatinta. 26 x 33 cm,
color 1860
Tomada de la galería
histórica banco de la
republica*



La conquista un choque cultural.

La llegada de los españoles o del hombre blanco a la sabana, fue uno de los acontecimientos más importantes en la historia, este choque cultural permitió enfrentar la cultura y la tradición de dos mundos totalmente diferentes. En nuestro territorio el impacto fue bastante fuerte, se cree que el territorio de Bacatá antes de la llegada de Gonzalo Jiménez de Quesada estaba conformado por más o menos 20.000 chozas, por lo cual su población era superior. La tranquilidad y la paz con la que vivían los nativos muisca fue interrumpida por las tropas de Quesada encabezada por Juan de Céspedes, quien a caballo y con armas de fuego venció las fuerzas del ejército del Zipa a la orilla del río Funza o Bogotá.

El 20 de abril de 1537 las avanzadas españolas se tomaron el territorio de Bacatá tras vencer a las tropas de Zipa quien huyó hacia Facatativá resguardando sus riquezas, sin más consideraciones se dieron a la tarea de exterminar a la gran mayoría de los nativos que allí se encontraban, incendiaron todas las chozas que eran elaboradas con madera, bahareque y paja, y obligaron a los indígenas a salir de sus tierras para no ser asesinados aunque algunos optaron por quitarse la vida debido a las torturas del ejército español. Al desterrar a los indígenas de sus hogares optaron por robar toda clase de piezas de oro, joyas y mantas finas.

Esta majestuosa tierra que había sido la capital del zipazgo bajo el reinado del gran cacique Sacresazipa (Zaquesazipa), quien paso a la historia por ser el último zipa del imperio muisca y quien murió torturado en el municipio de Bojacá, a manos de los españoles, bajo la orden de Gonzalo Jiménez de Quesada, por negarse a sus exigencias y por no permitirles apoderarse de las riquezas indígenas; con la muerte de Sacresazipa se daría

por terminada el linaje de los zipas y así mismo el final de la cultura chibcha; los indígenas al enterarse de esta situación prendieron fuego a lo que se conocía como Bacatá y huyeron hacia Facatativá. (Uribe, 2015).

Tras un segundo incendio en Bacatá se destruyeron las últimas chozas de los Muisca y los pocos indígenas que quedaban perdieron sus hogares y sus tierras, llegando así a ser adoctrinados por los conquistadores, quienes habían destruido el templo de oración de los indígenas. De Bacatá o Bocotá, surgiría el nombre de Bogotá, con el que se llamaría al nuevo pueblo, el cual también se conocería después como pueblo de indios de Bogotá, por haber sido el centro de mando de la cultura muisca.

Los indígenas de la cultura Muisca habían desarrollado una serie de conocimientos y habilidades en torno a la agricultura, tenían conocimientos sobre eventos astronómicos, cambios de luna, cambios climáticos y todo lo que ocurría en su entorno; sabían exactamente en qué épocas del año cultivar y en que otras cosechar, sabían cuánto tiempo podían durar sus reservas de comida y en qué momentos debían aprovechar la lluvia o el sol para sus necesidades agrícolas. En la época de lluvia aprovechaban las zanjas para crear reservas de agua sin que se inundaran los cultivos que se encontraban en camas o camellones más altos y esta misma reserva les servía en la época de sequía; es así como siempre mantenían sus cultivos protegidos de los cambios climáticos. La gran extensión del territorio de Bacatá llamo mucho la atención de los españoles, por sus reservas de agua, sus tierras fértiles, sus amplios cultivos y los sistemas de riego que manejaban los indígenas. Los conquistadores se interesaron mucho en estas prácticas y aprovecharon los conocimientos de los indígenas que aún quedaban en el territorio para poner a producir la tierra.

Fue así como decidieron encomendar estas tierras a don Antonio de Olalla, quien destino los campos de Bacatá a la agricultura debido a la cercanía con el humedal y al río Funza, hoy río Bogotá, adicional a eso introdujo la ganadería en nuestro municipio y el territorio de Mosquera. Boada, A. M. (2006).

La Encomienda de Olalla permitió que el territorio de Bacatá o pueblo de indios de Bogotá se dividiera en grandes haciendas en las cuales se implementaría y aumentaría la producción agrícola y ganadera, estos encomenderos se encargarían también de introducir el ganado vacuno, para la producción de leche y de carne, también los caballos y las ovejas; ya que esta tierra era muy pantanosa tuvieron que traer pasto, Jimmy Calvachi afirma que, el pasto que conocemos fue introducido por los españoles a nuestra tierra, es así como lograron secar un poco más la tierra y que fuera útil para la producción agrícola. El Novillero sería la hacienda más grande e importante de la época de la colonia, posteriormente crearían haciendas más pequeñas como el Cacique, San Isidro, La Ramada, El Cocli, Casanare, San Diego, Catama y La Hoya. Estas grandes haciendas contarían con la presencia de indígenas, los cuales labrarían la tierra e intercambiarían sus conocimientos con los españoles.

Estos conocimientos y riquezas naturales permitirían que los españoles dedicaran estas tierras a la agricultura y la ganadería, aprovechando los conocimientos de los indígenas que ahora trabajaban bajo sus órdenes. Con el tiempo estos territorios se convertirían en grandes haciendas, las cuales con el pasar de los años también se irían dividiendo para convertirse en fincas; así fue como aprovechando los conocimientos indígenas en la época de la cultura muisca, la agricultura tomo un papel importante en lo que se conocería como el periodo de la conquista y la colonia hasta llegar a la época republicana. Flórez, G. (2022).

Este choque e intercambio cultural permitió que tanto los españoles como los indígenas apropiaran practicas los unos de los otros, esto no se limitó solo a la agricultura y a la ganadería, sino también a las costumbres, las tradiciones, la religión, las creencias y la gastronomía entre otros. Los europeos conocieron productos, prácticas y técnicas que no habían visto antes y del mismo modo introdujeron en nuestro territorio alimentos y productos junto con ganado vacuno, ovino y equino, sin dejar de un lado la religión y el lenguaje, entre otros. Un choque cultural que de primera mano costo sangre y vidas, pero que con el paso del tiempo logro consolidar una cultura y un gentilicio con habilidades y costumbres específicas enmarcadas en la tradición española mezclada con la herencia indígena, generando así no solo un intercambio cultural sino una mezcla racial que dio origen al mestizaje y por ende a los primeros campesinos en el territorio de Funza. Estos primeros campesinos apropian saberes de la cultura muisca, pero también toman los conocimientos adquiridos por la colonia en ese entonces para formar una cultura enmarcada en la agricultura y la tradición.



CAPITULO II.

MARCO TEORICO



FUNZA, VILLA IMPERIAL Y AGRICULTORA.

La agricultura sería sin duda el aspecto más representativo e importante del territorio de Funza desde la llegada de la comunidad de la herrera, pasando por los Muisca, la conquista, la colonia y nuestros días. El intercambio cultural que se vivió entre los pueblos prehispánicos y los europeos permitió engranar y complementar una serie de actividades que tenían como principal punto de partida las tierras fértiles de Bacatá para poder integrar la mano de obra indígena con las actividades del campo; es así como la agricultura y la ganadería se convierten en las actividades económicas más importantes del nuevo territorio comandado por los españoles.

El Nombre de Bacatá como se conocía este territorio en lenguaje Muisca, conservaría ese nombre hasta el siglo XVIII, de ahí surgiría el nombre de Bogotá, con este nombre se conocería lo que hoy es Funza; también sería conocido en ese entonces como pueblo de indios de Bogotá, ya que allí albergaban aún algunos de los pocos nativos sobrevivientes de la comunidad Muisca los cuales trabajaban en las haciendas como labriegos. En el año 1538 Gonzalo Jiménez de Quesada funda la villa de Santa Fe de Bogotá en lo que hoy se conoce como el Chorro de Quevedo, de este modo el pueblo de indios de Bogotá queda bajo la encomienda de los españoles supervisando las labores agrícolas y ganaderas de las grandes haciendas que ocuparon gran parte de la extensión de este territorio.

En el año 1572 el antiguo Pueblo de indios fue designado como corregimiento de la provincia de Santa Fe (Vargas, Tisnés, 2015). Después de las campañas libertadoras dirigidas por Simón Bolívar, Funza ocuparía un lugar importante en esta lucha por su cercanía a Bogotá, por su aporte desde la agricultura y

su basta despensa en alimentos. Después del 20 de julio de 1810, en pleno desarrollo y conformación de la república, la capital recibiría el título de villa Santiago de Bogotá, y el pueblo de indios recibiría el título de Villa, este título se le otorgaría por su belleza, por su importancia en el departamento y la grandeza que había logrado desde la época de la conquista y la colonia. Adicional a eso se le dio también el título de Imperial y agricultura. Lo primero por recordar, que en este lugar tuvieron su corte los antiguos soberanos de los indios; y lo segundo, porque esta Villa debe tener su fuerte y todo su honor en ser fomentadora de la agricultura (Martínez Rico, 1945).

El título de villa imperial y agricultora se le otorgó a Santiago de Bogotá, hoy Funza, por la importancia de su historia y su territorio; imperial debido a la grandeza del imperio Muisca y de Bacatá como centro de poder y capital del mismo imperio. Agricultora por la importancia de los avances de esta labor por parte de los indígenas, por sus sistemas de cultivos, de riego, procesos de recolección y sobre todo por la fertilidad de sus tierras y la grandeza de sus campos. Estos factores permitieron que se le diera a este territorio el título de villa Cundinamarca.

El 17 de diciembre de 1819 la villa de Santiago de Bogotá paso a ser Bogotá y nuestro territorio recibiría oficialmente el nombre de Funza, de aquí la importancia del municipio, su historia, su tradición y la importancia que adquirió con el paso de los años, al ser un territorio de vital importancia para acceder a la capital y sobre todo por los aportes que este brindaba al departamento y las zonas aledañas en aspectos agrícolas y alimenticios. No sería menos establecer que el mismísimo libertador habría visitado el municipio en tres ocasiones después de obtener la independencia de la república, Simón Bolívar visito el municipio de Funza el 13 de noviembre de 1826, el 24 de diciembre de 1827 y el 14 de enero de 1830.

Fotografía tomada del archivo del área de Patrimonio Cultural.

Centro Cultural Bacatá.



SIMÓN
BOLÍVAR
ESTUVO EN
FUNZA

DONDE PERMANECIÓ
POR VARIOS DÍAS

15 NOVIEMBRE 1826
21 DICIEMBRE 1827
11 ENERO 1830

M. G.

EL CONCEJO
DE
FUNZA
1930

Sería ya después de la época independentista el momento justo en el cual se empezarían a invisibilizar las comunidades indígenas debido a la disminución de su población, las mezclas entre españoles, indígenas y afros daría origen al mestizaje y a su vez a diferentes clases sociales no solo en Funza o Cundinamarca sino Colombia en general, españoles, criollos, mestizos, indios, negros y mulatos; este intercambio cultural y racial dio origen a lo que conocemos hoy en día como campesinos, a los indígenas se les puso sombrero y ruana, se enviaron a labrar la tierra y encargarse de los hatos de ganado de las grandes haciendas.

De este modo empezamos a conocer al campesinado, y se empezaron a establecer las costumbres y tradiciones de unas gentes que provenían de las raíces muiscas, pero que habían adoptado costumbres españolas; nosotros teníamos el maíz, pero ellos trajeron el ganado que nos permitió obtener leche y mantequilla, esta serie de productos darían origen a una gastronomía diferente a la que se conocía, como la mantecada de maíz, el pan y las arepas; esto permitió que se establecieran las bases de las costumbres y tradiciones gastronómicas del pueblo funzano.

La Guapucha "guapquhyza"

Guamuhyca (pez blanco) tendría un papel importante en la cocina de los habitantes de Funza, ya que se mezclaría este delicioso pez con otra serie de ingredientes traídos por los europeos. La palabra Guapucha también tomaría un valor importante en el municipio de Funza, ya que este le daría el sobrenombre al gentilicio de este territorio; ya no nos conocerían como Funzanos sino

como "Guapucheros". El pez que habitaba los espejos de agua del municipio se convertiría en el representante de nuestras gentes y se daría a conocer por esta misma razón en el resto del departamento de Cundinamarca. Es así como la alegría, el trabajo, la hospitalidad, el respeto y la humildad esencia de nuestros antepasados se vería reflejada en el seudónimo de Guapucheros.

FUNZA, HISTORIA GUAPUCHERA.

Con la consolidación de los estados unidos de Colombia el municipio de Funza continúa teniendo un papel importante en la región y es por tal motivo que entre los años 1861 y 1863 se decreta este territorio como la capital del estado soberano de Cundinamarca. Las costumbres, tradiciones y adoctrinamientos impartidos por los españoles a los nativos empezarían a estar más marcadas en esta nueva época, tradiciones como la del mercado campesino en las plaza centrales era una actividad muy popular y tradicional, esta tradición se empleó desde la época de la colonia y de ahí en adelante los domingos se destinarían a los mercados de plaza o mercados campesinos, allí se reunirían las diversas clases sociales del municipio a comprar, vender e intercambiar productos para el consumo de las familias.

Durante las primeras décadas del siglo XX el municipio de Funza fue el centro de abastecimiento de productos agrícolas para la ciudad de Bogotá y municipios aledaños de la sabana, se comercializaban productos como trigo, maíz, papa, hortalizas y productos de tierra caliente entre otros. Fue así mismo como el municipio se posicionó como un lugar de paso obligatorio para los lugares vecinos; así mismo se empezaron a popularizar productos típicos como la mantecada de maíz. Las Melo, quiénes desde 1901 hacían mantecadas, almojábanas, pandebonos, masatos y muchos otros platos que les dieron la fama y tradición, y

que más adelante cobijo a todo el pueblo, pues Funza fue reconocida en la sabana por la calidad de su repostería y su panadería. (Lleras Pérez et al., 2015).

Con la llegada de la década de 1930 El municipio de Funza que para ese entonces ya se conocía como “La perla de la sabana” por la belleza de sus paisajes, las grandes extensiones de cultivos y sus grandes humedales empezaría a sufrir cambios paulatinos que, aunque no fueron tan representativos para la época si empezaran a marcar un proceso de desarrollo e industrialización al interior del municipio



Fotografía tomada del archivo del área de Patrimonio Cultural.

Centro Cultural Bacatá.

Año: década del 50 aproximadamente.



Foto: Nubia Fernández Gracia.
Tomada del archivo del área de Patrimonio Cultural.
Centro Cultural Bacatá.
Año: década del 20 aproximadamente.

CULTURA CAMPEESINA.

Funza, aún seguía siendo muy pequeña, la plaza de mercado funcionaba donde actualmente es el parque principal y el matadero estaba ubicado donde actualmente es el biblioparque; era un pueblo humilde y tradicional, sus habitantes aun vestían con ruana, sombrero y alpargatas; esa era la vestimenta popular no solo del municipio de Funza sino del altiplano cundiboyacense en general.

El municipio de Funza era un lugar pequeño, con calles destapadas o en cascajo, como dicen algunos. Don Teófilo Melo Velásquez, quien no es nativo de acá, es oriundo Tenjo y más o menos a la edad de diez años se trasladó a Funza, me comenta que al llegar se enamoró y no sabe cómo describir el municipio. “Era un lugar maravilloso, hermoso, sublime, poético, romántico, algo inexplicable”. El gran amor que tiene por el municipio lo llevó a escribir un libro que se titula “Funza en la historia de Colombia” él, sin ser un literato, escribió el libro a su manera, de forma empírica, escuchando y transcribiendo las anécdotas de los que para el momento eran las personas más antiguas del municipio. Entre historias charlas y memorias logró formar un pequeño libro, el cual, según me comenta, escribió inspirado en su hijo y buscando que fuera útil para los jóvenes del municipio.

Este municipio compuesto en su gran mayoría por veredas permitía que el agro y la ganadería tuvieran un gran valor para el desarrollo y el poder económico de esta tierra. La plaza se convirtió en el epicentro del comercio, aquí llegaban los productos de los municipios aledaños, incluidos los de la llamada tierra caliente. Su plaza de mercado le permitía a propios y visitantes realizar compras de productos de gran calidad, la plaza que inicialmente se encontraba ubicada en el parque

principal era el epicentro de una serie de intercambios comerciales al interior del municipio, la compra y venta de productos le permitió a este lugar tomar gran importancia, especialmente los domingos, ya que ese era el día tradicional para mercar, esta actividad obligaba a la comunidad de la zona urbana y de las veredas a realizar sus compras tanto de alimentos y granos como provisiones para los animales, las casas y las fincas.

La tradición y costumbres campesinas enmarcaban la esencia del municipio, por donde quiera se volteará a mirar se podía percibir un aroma a tradición, se respiraba campo y agricultura, las personas aun conservaban sus costumbres intactas, el respeto, los valores, los modales y la bondad eran características de los que aquí residían. Era normal ver a las familias “bajar al pueblo” a mercar; este concepto de bajar al pueblo era empleado por las familias que vivían en las zonas veredales más alejadas del casco urbano, ellos venían al centro del pueblo el domingo a mercar cada ocho o quince días.

Este transitar de personas tanto del interior del municipio como de las veredas y pueblos aledaños permitió el impulso de la economía y el turismo en Funza. Los graneros del parque, las chicherías y el bar del campo tuvieron un papel importante, a los graneros venían las familias a comprar los productos por libras y por kilos junto con otros bienes de primera necesidad y en las chicherías se podía ver reunidos a los campesinos después de mercar o después del jornal. Una de las chicherías más importantes era la que quedaba en una pequeña plaza donde actualmente queda el Bancolombia, allí era normal ver los burros amarrados afuera con el mercado, mientras los dueños se sentaban a tomar chicha o guarapo y hablar entre ellos.



*Foto: Nubia Fernández Gracia.
Fotografía tomada del área de Patrimonio Cultural.
Centro Cultural Bacatá
Año: década del 60 Aproximadamente*

Era normal ver a los campesinos ir de un lado para otro en sus bicicletas, cargando en el “porta paquete” y la “barra de la bicicleta” a su esposa o a sus hijos o en su defecto bultos de papa, mazorca u hortalizas acompañadas de herramientas como machete, azadón y rastrillo. Los Guapucheros, como en otros pueblos de la sabana, se caracterizaban por haber hecho de la bicicleta su principal medio de transporte. (Lleras Pérez et al., 2015). Al llegar al parque o plaza principal se reunían a tomar chicha para descansar un poco del viaje y las labores del campo, en la chichería podían degustar un producto autóctono, preparado con producto de su tierra, una bebida ancestral de puro maíz que las mismas personas del municipio preparaban y que era una tradición del pueblo funzano y de los campesinos especialmente.

Era normal ver trabajadores recorrer el municipio de un lado a otro en diversos horarios, ya fuera la hora de iniciar labores la cual se marcaba con la salida del sol, la hora del almuerzo en la cual algunos se desplazaban en sus bicicletas hasta sus respectivas casas donde sus esposas eh, hijos los esperaban; la hora del almuerzo era puntual y sagrada a las 12:00 del mediodía, luego volvían a la labor y en la tarde sobre las 05:00 pm volvían a su casa con la caída del sol por el occidente.

En este ir y venir del día era normal ver que algunos campesinos hacían una parada estratégica en lo que se conocía como el “bar del campo”, este lugar estaba ubicado en una casa antigua en la esquina de la calle 15 con novena. Estaba ubicado estratégicamente ya que era el punto de partida para la salida de Funza a Bogotá por la calle 13 o a Bogotá por Siberia. Este lugar era tal vez uno de los lugares más representativos del municipio por la importancia que tenía para la comunidad, allí llegaban los trabajadores del campo en diversas horas del día ya fuera a la madrugada, al medio día o en la tarde noche a refres

carse con una buena chicha y con el paso del tiempo cerveza; se podía comer y escuchar buena música. Su importancia y reconocimiento permitió que no solo se convirtiera en un lugar visitado por los Guapucheros sino por gente de las zonas aledañas del municipio. Era normal ver en este lugar bicicletas con bultos parqueadas en el frente, esto hacía del lugar un espacio tradicional y cultural que albergaba personas de todas las clases sociales no solo del municipio sino de lugares vecinos.

Con la desaparición paulatina de los últimos descendientes directos de la comunidad muisca en el municipio de Funza, se empezaría a perder también algunas tradiciones que eran practicadas por nuestros antepasados y de las cuales muy pocas siguen aún vigentes en nuestro municipio. Los Canro son considerados como una de las últimas familias muiscas que habitó en el territorio de Funza, según me comentó el señor Henry Canro Macias en la entrevista que me otorgo.



*Fotografía tomada del área de Patrimonio Cultural.
Centro Cultural Bacatá.
Año: Década del 60 Aproximadamente.*







AGRICULTURA

El municipio de Funza fue desde sus primeros orígenes una tierra agrícola, aquí se cultivaba la cebada, el trigo, el maíz, la papa y algunas hortalizas, esta riqueza agrícola le permitió a Funza convertirse un gran centro de acopio, tal vez el más importante de los siglos XIX y XX, esto se debía a su cercanía con Bogotá y a su posición geográfica.

Los suelos fértiles de este municipio se deben a su riqueza hídrica y a su ubicación, Según me comenta don Henry Canro, nativo del municipio, Funza se encuentra ubicada en una especie de cráter, ya que se encuentra rodeada por los cerros orientales, Balsillas, el tablazo y los cerros de cota; por tal razón se cree que en la antigüedad este territorio fue una gran laguna, razón por la cual gozamos de gran cantidad de humedales y una tierra con grandes propiedades para la producción agrícola.

Funza tiene una extensión de 70 kilómetros cuadrados y aproximadamente 66 kilómetros son de zona rural, lo que permitía la vida en el campo. Los habitantes del municipio también tenían el privilegio de cultivar en sus propias casas, recordemos que anteriormente las propiedades eran de grandes extensiones, eran familias numerosas y por tal razón sus casas eran muy grandes y contaban con amplios solares, esto permitía que las personas tuvieran huertas y cultivaran allí gran variedad de productos en pequeñas proporciones, pero que de igual manera servían para el consumo familiar, era normal ver también en estas casas aljibes o pozos, se abría un hueco a una profundidad de cuatro metros y ya se tenía agua en las casas lo cual era positivo para las huertas.

En cuanto a cultivos amplios fuimos uno de los municipios más ricos y prósperos, las grandes extensiones de papa, hortalizas, maíz, zanahoria, fresas, cebada y trigo daban color a los hermosos paisajes de la villa imperial como si hicieran parte de una pintu

ra mágica de van Gogh. La agricultura era un tema de vital importancia y nuestros campesinos tenían un gran conocimiento y experticia a la hora de cultivar, cuando se sembraba el maíz entre los mismos surcos se sembraba frijol y arveja, lo cual permitía el aprovechamiento del tiempo y la tierra para diversos productos.

A las orillas de las zanjas era normal encontrar árboles frutales de clima frío como feijoas, brevas, moras, papayuela, curuba y cerezas, entre otros, acá no se sufría de hambre debido a la gran cantidad de productos que producía la tierra. Los dueños de las parcelas permitan también a las personas entrar a rastrojar después de sacar las cosechas, gracias a esto se podían llevar productos a sus hogares y por tal motivo nunca faltaba "la papita en la casa".

Don Benjamín Hastamorir es un agricultor guapuchero, desde niño se ha dedicado a la labor del campo como le enseñaron sus padres, en la actualidad vive de cultivar fresas y en su hogar aún se viven las tradiciones con las que se crio. Don Benjamín recuerda la labor de los jornaleros como un trabajo de vital importancia, ya que no se contaba con maquinaria ni herramientas que permitieran hacer las labores de la tierra, los trabajadores debían arar la tierra con bueyes, se sembraba y se cosechaba a mano y el ganado lo arriaban a pie.

“He oído a personas que saben, mencionar que las tierras de Funza son unas de las mejores tierras del país, y yo estoy totalmente convencido de que así es. Yo he andado por muchas partes del país y no he visto unas tierras tan fértiles como éstas, da mucho pesar cuando las dañan de cemento, de concreto, de apartamentos, porque esta es una tierra que es bendita, es una tierra que da mucha comida”. Don Benjamín Hastamorir.



Benjamín Hastamorir.

Los campesinos y las familias eran conocidos y muy unidos, se ayudaban los unos a los otros, se prestaban los trabajadores e incluso ellos mismos iban a colaborar a otros cultivos como obreros y cuando ellos necesitaban ayuda también venían de las otras fincas a trabajar; se vivía la armonía y la colaboración los unos con los otros.

Esto permitía que en Funza también se practicara “el trueque”, las personas intercambiaban productos con familiares, amigos y vecinos de otras fincas o veredas, dependiendo de que se tuviera en el momento y las necesidades de los demás, esto permitía que generalmente todos tuvieran diversidad de productos en sus alacenas.

La alimentación era muy importante, el dueño del cultivo debía velar porque hubiera comida para los labriegos, en las casas del campo no podían faltar los hornos de ladrillo y allí se hacían arepas, mantecadas, envueltos y otros productos, no podía faltar la chicha ni el guarapo para los empleados en las diferentes épocas de trabajo como la saca y la deshierba, en ninguna época del año podían faltar los cunchos para fermentar las bebidas, ya que era lo que se le daba a los trabajadores en medio del jornal junto con maíz tostado.



LECHERIA

Raul Naranjo.
Fotografía tomada del
archivo de la familia Naranjo.
década del 70 Aproximadamente.



Este municipio y gran parte de la sabana de occidente eran reconocidos por ser una región productora de leche junto con Ubaté, existían grandes haciendas dedicadas a la ganadería y producción lechera como Casa Blanca, el cacique, Furatena y Shangrila, entre otras. Este era un negocio amplio y tradicional que generaba trabajo a la gente del municipio. Estas fincas contrataban personal para laborar en los hatos, en los pastizales, en las bodegas de producción y en las labores generales que se requerían para la producción y mantenimiento del ganado y las instalaciones; algunas empleaban a familias enteras y les permitían vivir en casas al interior de la finca como el caso de la hacienda el cacique, esto permitía que las familias vivieran un contacto más directo con el entorno y pudieran dedicarse a las labores del campo sin descuidar el bienestar de las familias.

Las personas que tenían casas amplias solían tener una o dos vaquitas en el potrero o en el "hato" (pequeña parcela con ganado lechero) en los cuales tenían algunas vacas, estos hatos no eran tan grandes como los de las haciendas, pero también permitía generar una gran cantidad de leche para la comunidad y del mismo modo para el sustento de sus familias, estas labores les permitían tener acceso permanente a leche en proporciones mucho más bajas que las haciendas pero que igual permitían cubrir una gran cantidad de familias por sector. El constante acceso a la leche les permitía a las familias realizar diversas preparaciones derivadas de los lácteos como queso, cuajada, jugos, kumis y calostros, entre muchos otros. La leche se vendía en cantinas, algunas personas pasaban por los barrios vendiendo, las familias salían de las casas con sus ollas, cantinas o vasijas y compraban la leche por litros, era leche pura y de gran calidad.

Era normal ver como las personas del campo ordeñaban la vaca y servían directo de la ubre una jarra de leche tibia y espumosa, ese era el alimento de ellos, se tomaban esa jarra de leche con panela y tenían un alimento que les proporcionaba energía para seguir trabajando. La labor del ordeño iniciaba desde las cuatro de la mañana, se llevaba el ganado desde el hato hasta el corral y allí se maneaban, (amarrar la vaca por las patas para evitar un golpe) y se ordeñaban las vacas a mano, ya que no había herramientas que permitieran agilizar esta labor como en la actualidad, luego debían pasar la leche a las cantinas y llevarlas al camino para que fueran cargadas en los camiones de distribución, eran camiones normales, no existían los tanques refrigerados que hay en la actualidad, esto era una labor que se realizaba en familia porque participaba la mamá, el papá y los hijos, después desayunaban y los niños tomaban camino para la escuela.

Las familias y sus hogares eran muy grandes, todos trabajaban a la par en los diferentes oficios, se trabajaba en la casa y en el trabajo, si tenían que ir a los cultivos o a las huertas a recoger papa o maíz, los niños y jóvenes debían ir a colaborar y ayudar en el ordeño. Esta labor generó grandes riquezas a las familias que mantuvieron el dominio de la producción y venta de lácteos; los dueños de las grandes haciendas lograron amasar una gran fortuna y lograron emplear a diversas generaciones de personas a lo largo de la historia. Por tal razón la ganadería también contribuyó a la estabilidad económica del municipio.

Una de las familias que más logro crecer en el negocio de la leche fue la familia Moreno, ellos estaban ubicados en la entrada a la vereda el Hato por la vía que conduce a Siberia, en "Casa Blanca"; esta es tal vez una de las casas más icónicas y antiguas del municipio. Este vestigio de la arquitectura colonial fue el centro de producción y distribución de leche y queso más importante de Funza.

El señor Martín Moreno Zambrano casado con la señora Juana Galvis Forero serían los fundadores de la empresa "Los Laureles" más o menos sobre el año 1945.

Sus tres hijos mayores también trabajarían de la mano de ellos en el negocio de la elaboración de los quesos, los cuales eran acopiados en casa blanca y de ahí distribuidos a la ciudad de Bogotá. Por tal razón, la familia Moreno fue pionera en la elaboración de queso, queso tipo paipa, mantequilla, cuajada y crema de leche, convirtiendo un pequeño negocio familiar y casero por lo que sería una gran empresa para la época.

Las labores de producción de la familia Moreno se hacían de manera artesanal, manual y tradicional; los tanques de conservación, los moldes donde se realizaban los quesos y el barril donde se hacía la mantequilla eran totalmente en madera; en la producción de mantequilla se vertía la leche en el barril y se le empezaba a dar manivela

como una especie de molino; este movimiento empezaba a generar la transformación de la leche en mantequilla. Todas las actividades relacionadas a la elaboración de los productos requerían dedicación, disciplina, tradición y consagración. Esta pequeña empresa familiar se convirtió en una afamada productora de queso, la cual fue muy importante y reconocida por su amplia difusión en los grandes supermercados e hizo parte de algunos recetarios de la época. Sus productos fueron distribuidos en la capital y de igual manera eran adquiridos por personas del municipio.

Sobre 1986 las puertas de Los Laureles se cerrarían debido a la gran cantidad de exigencias sanitarias e industriales que requerían para la preparación de productos lácteos, la empresa no se permitiría implementar las exigencias ya que su marca era reconocida por la elaboración artesanal y tradicional y con la llegada de la industrialización dicha labor no iba a ser posible.

**Barril tradicional de
preparación de
mantequilla.
Familia Moreno**





TITAN
croydon



AMASIJOS DE MAÍZ

Desde tiempos precolombinos se han encontrado enterramientos fúnebres de las comunidades muisca con semillas de maíz, lo que lleva a pensar que el grano era considerado una deidad o un alimento sagrado para nuestros antepasados, por esta razón estas tribus indígenas tenían una gran variedad de productos realizados a base de maíz como la chicha, el guarapo y una serie de amasijos, amasamientos o trituración del maíz.

La cultura muisca desarrolló un gran trabajo en torno al maíz, aún no es claro cómo llegó al territorio, hay varias teorías que señalan que el maíz pudo haber ingresado desde Centroamérica, más específicamente de México, llegando al interior del país o tal vez desde el sur mediante el comercio que se realizaba entre comunidades. El tema agrícola se enlaza a la cosmogonía de la cultura muisca, ya que ellos en ciertos momentos del año realizaban diversas cosechas en torno a sus deidades y tenían espacios sagrados donde cosechaban diferentes alimentos.

Con la llegada de los españoles y el choque cultural se introdujeron las vacas al territorio, lo que permitió que surgiera la leche, el queso, la mantequilla y demás derivados de los lácteos en tierras indígenas, esta mezcla de culturas, saberes, tradiciones y productos permitió que sobre el siglo XIV y XVI empezaran a surgir productos mediante la intervención del maíz, las harinas de maíz y los derivados de los lácteos.

Sofía Salamanca, licenciada en ciencias sociales de la universidad gran Colombia y especialista en epistemologías del sur, ha realizado un trabajo y una investigación bastante importante en lo que tiene que ver con el tema de amasijos de maíz. Desde el área de patrimonio cultural e inmaterial del municipio de Funza ha venido realizando un gran trabajo sobre los amasijos de maíz, especialmente la mantecada.

Estas preparaciones fueron heredadas a través de la tradición oral, pero con el tiempo han ido olvidando, las abuelas que habían aprendido estos conocimientos de sus madres fueron desapareciendo y a su vez sus memorias, su legado, su cultura y su tradición. Muchos otros factores han contribuido a la pérdida de esta memoria, la pérdida de la plaza fue un tema importante, ya que muchas personas perdieron el lugar donde comerciaban o intercambiaban sus productos, la industrialización también ha ido afectando la forma de las preparaciones autóctonas, ya que los elementos tradicionales para la preparación son hechos de madera y en la actualidad por temas de higiene se debe hacer todo de manera más industrial, por lo cual se pierde la utilización de elementos como ollas de barro, cucharones y hornos de leña entre otros.

“La historia no es solo lo que ocurrió en el pasado, hoy estamos haciendo historia, estamos construyendo la historia que esperamos transmitir a nuevas generaciones.” Sofía Salamanca.

Según me cuenta Sofía Salamanca, se realizó una postulación ante el concejo departamental de patrimonio para que los amasijos de maíz sean incluidos dentro la lista representativa del patrimonio cultural e inmaterial del municipio, esto implica que después se debe hacer un plan especial de salvaguarda que busque hacer un decreto que tenga posibilidades de cumplimiento para que se salvaguarde esta manifestación a las futuras generaciones. Esto es un tema de vital importancia porque nos permitirá conservar y salvaguardar las tradiciones de nuestros abuelos y nuestra cultura guapuchera en general, impidiendo así que nuestras memorias sigan desapareciendo y promoviendo el conocimiento de estas a las futuras generaciones.



os amasijos son una
diferentes presentacio
municipio hasta los
manifestación de los
ues que mejor rega
na visita. Este detalle
unza.



Sofia Salamanca

El municipio de Funza fu reconocido por su gran variedad de productos gastronómicos provenientes del maíz, entre los más reconocidos se encuentran los amasijos, pero en realidad la dieta de los nativos del municipio se conformaba de una variada selección de alimentos que eran preparados por nuestros antepasados de una manera muy tradicional. Tal vez el alimento que más recuerdan los originarios del municipio es la guapucha, este pez que como mencionamos anteriormente nos da el seudónimo por el cual somos reconocidos, también formó parte de la gastronomía funzana, entre los meses de agosto a diciembre era cuando desovaban, por tal razón era cuando más cantidad de peces había, los campesinos solían salir a las zanjas que recorrían el municipio, allí, con ollas, jarras y atarrayas pescaban una gran cantidad de guapuchas, lo hacían con mucha facilidad, luego las ponían a secar en los techos de las casas y el sol se encargaba de tostarlas, luego se mezclaba con maíz tostado, ese era uno de los platos más típicos y tradicionales de Funza el cual iba acompañado de chicha.

Cuando hablamos de amasijos el referente más importante para Funza, sería las mantecadas de “Las Melo”, esta es una tradición que viene desde 1909, en la actualidad aún sigue la marca, pero en el siglo XX este fue el producto más emblemático del municipio e incluso se llegó a exportar. El pan baso sería también un gran referente y lo vendían en la esquina del parque principal, en el granero de las Posada.

El maíz permitía crear una gran variedad de preparaciones tradicionales de gran riqueza alimenticia, dependiendo del estado en el que se trajera la mazorca se clasificaba y se miraba para que producto podía servir, en las casas se preparaban arepas de chócolo, estas se realizaban con el maíz tierno, casi lechoso, se molía con queso o cuajada y se asaban, también se preparaba mazamorra

dulce, esta se tomaba en las tardes con queso y pan de maíz, este era uno de los alimentos que consumían los obreros sobre las cinco de la tarde al terminar la jornada en los campos. Los envueltos de mazorca también eran un alimento tradicional, se preparaban de sal y de dulce, con queso o con bocadillo y se tomaba con chocolate de chucula; este chocolate se hacía también con maíz, con panela y con siete granos; los envueltos de sal se consumían en las mañanas con changua caballona.

Las arepas son tal vez uno de los productos más tradicionales y de mayor consumo en las familias desde la antigüedad hasta la actualidad, también es el producto con mayor variedad de preparaciones, me comenta Don Benjamín que en su casa se hacía una preparación en la cual la mamá de él echaba el maíz duro, lo que se conoce como maíz porva entre las cenizas del horno, ese maíz se cocía al calor de la braza y soltaba una cáscara, luego se lavaba entre un costal y posteriormente se molía, de esa masa se preparaban unas arepas grandes y deliciosas, las cuales él no ha vuelto a ver.

En la actualidad existen personas que están luchando por conservar y preservar estas tradiciones, especialmente la de la mantecada que fue tan importante para nuestro municipio.

“Yo también estoy luchando aquí con estas tradiciones, para luchar por mantenerlas, porque la gente se debe dar la oportunidad de probar estas colaciones y estas mantecadas que hacían nuestros abuelos, que fueron nuestra compañía y nos daban energía, nos servían de alimento, entretención y acompañantes para muchas cosas en nuestra vida. Orlando Camelo Cárdenas”

BEBIDAS AUTÓCTONAS



La Chicha, el guarapo y el masato eran las bebidas más tradicionales del municipio, estas bebidas provenían de nuestros antepasados indígenas y fue una tradición que los campesinos del municipio descendientes de los muiscas conservaron y cuidaron durante muchas generaciones, la chicha provenía del maíz, esta era la bebida que acompañaba las festividades y la cotidianidad de las familias, se consumía en las casas y en las chicherías.

La tradicional bebida indígena se convirtió en un icono de la naciente Bogotá durante el tiempo de la Colonia. Alrededor de ella se conmemoraban las más importantes ceremonias y rituales religiosos que luego dieron paso a que toda la sociedad la consumiera. Según la leyenda muisca, la chicha fue un descubrimiento de una mujer indígena que, desesperada por el castigo que recibió al serle infiel a su marido, huyó a la laguna Guatavita teniendo como único consuelo el fermento del maíz que encontró en las laderas del estanque. Esta herencia que viene de los dioses se convirtió en un elixir para escapar de la rutina. Su dulce sabor a maíz y su fuerte fermentación eran algunas de las características que atraían a los indígenas que la consumían. (Daniella Hernández Abello. 2019).

La chicha se preparaba en casi todas las casas, en las festividades de diciembre no podía faltar esta bebida que se fermentaba desde noviembre, también era indispensable el molino, o la piedra de moler, estas herramientas permitían triturar el maíz para hacer todo tipo de preparaciones tradicionales en el municipio.

Con la llegada del fenómeno de la cerveza la tradición chichera empezaría a desaparecer, a principios de 1900 surgió una ley que prohibía la preparación, distribución y consumo de la chicha, por temas de salud era mejor quitarla del mercado, se encargaron de hacerle creer al pueblo que la chicha era una bebida que hacía daño y que embrutecía, por lo cual prohibieron su preparación, esto permitió que la cerveza se posesionara como

la bebida del pueblo; aunque en secreto y de manera clandestina la tradición de la chicha seguía viva, ya no en las tiendas abiertas al público, pero si en las familias, la gente preparaba sus bebidas y las mantenían en casa.

“El pueblo está acostumbrado a tomar chicha, y siempre la han tomado porque es una tradición”. Don Juan Naranjo.

Todas las tiendas empezaron a vender y comerciar estos productos, las personas del municipio debido a sus largas jornadas y los trabajos tan desgastantes que realizaban en el campo salían con mucha sed y al no poder beber chicha o guarapo tomaban cerveza, es así como esta actividad fue creciendo y extendiéndose por todo el territorio. Sobre los años 90 se bebía tanta cerveza en el municipio que erróneamente nuestro seudónimo se empezó a malinterpretar, diciéndonos “Guapucheros” por la cantidad de cerveza que bebían, “Jartan como guapuchas” le escuche decir alguna vez a mi abuela, esta era una de las frases que se podían escuchar con frecuencia en el pueblo.

Afortunadamente, muchas personas preocupadas por el tema cultural, patrimonial e histórico lograron más o menos a finales de la primera década del dos mil rescatar este sobrenombre basado en las verdaderas raíces muiscas que lo originaron en nuestros antepasados, y hoy podemos decir tranquilamente que somos Guapucheros, ya que descendemos de los pescadores del Funza, los pescadores de la guapucha.



**PREPARACIONES
ANCESTRALES**

MAÍZ TOSTADO

El maíz tostado era el alimento que llevaban los jornaleros y agricultores a los campos para que les diera energía entre comidas, este alimento proviene de los indígenas y serían los campesinos quienes lo popularizaron mientras lo comían en las jornadas laborales.

El maíz tostado tiene un proceso corto y rápido de preparación, Jazmín Guio, más conocida en el municipio como “Jaz” fue quien nos permitió ver la preparación y nos habló de este delicioso producto, la preparación dura más o menos cuarenta minutos.

“Este alimento nos ayuda a llevar esa memoria que está desapareciendo, volverla a traer a nuestro pueblito. Me siento muy honrada de tener la sabiduría de nuestras ancestras, de nuestras madres, que fueron quienes nos enseñaron este proceso tan bonito. Jazmín Guio – Jaz.”

Nuestro maíz tostado era preparado con la guapucha, se tostaban y se mezclaban, se les agregaba sal y quedaba listo el piquete, como decía mi abuelo; pero lastimosamente la desaparición de este pez se llevó consigo algo de la tradición del maíz tostado.

La preparación inicia se realiza con maíz porva, este maíz se lleva a un proceso que se llama tamizar, en este proceso se le quita todos los excesos o partículas que tenga el grano, luego viene el proceso de cocimiento, el maíz se debe ir revolviendo hasta que se empiece a ver como los tonos de color empiezan a transformarse de amarillo y blanco a una amplia paleta de dorados, cafés y negros; se debe cocinar bien para que no quede crudo por dentro. Al final se obtiene un maíz tostado, delicioso y brillante que al ser mascado nos transporta a las memorias de nuestras raíces, nuestros abuelos y de nuestra infancia.

ENVUELTOS DE MAÍZ

Los envueltos de maíz son uno de los alimentos más cotidianos y comunes en la sabana, en Funza se empleaban para varias actividades, eran consumidos por la comunidad a la hora del desayuno con tinto, agua de panela o café. Estos envueltos se preparaban de dulce y de sal, mi mamita Inés realizaba las dos preparaciones, unas para el desayuno y otras para las onces, los salados a veces se consumían en el desayuno con changua, a esta preparación le llamaban changua caballona, y en las horas de la tarde se comían los de dulce con chocolate o chucula que también era una preparación tradicional. La señora María Angelica Naranjo Rodríguez me enseñó el paso a paso para la preparación de los envueltos y como este producto era uno de los mas populares en su familia y cocinado especialmente por su madre.

La preparación de los envueltos requiere de varias actividades para lograrlo, se debe conseguir maíz tierno, las mazorcas deben estar en perfectas condiciones al igual que los ameros, se deben tomar las mazorcas y cuidadosamente se le quita en círculos la parte de abajo que sale de la caña y los pelitos que salen de la parte superior de la mazorca, esto permitirá que podamos sacar los ameros completos, los ameros son las hojas que cubren la mazorca y los cuales utilizaremos para envolver los envueltos, después de tener los ameros listos procedemos a desgranar la mazorca, recordemos que al ser una mazorca tierna debemos desgranar con cuidado para no explotar los granos, las tusas que nos quedan debemos guardarlas para hacer la cama en la olla más adelante.

A continuación, debemos iniciar el proceso de molido, todos los granados debemos ponerlos en la tolva del molino y al dar manivela se empieza a triturar el maíz, debe quedar una masa compacta, esta masa la revolveremos con azúcar y mantequilla derretida hasta obtener el punto perfecto de sabor; luego se moldea el envuelto, lo ponemos entre él amero, le adicionamos un corte de queso y uno de bocadillo, envolvemos y dejamos listo para cocinar.

Ponemos los envueltos en la olla que habíamos puesto previamente con la cama de tusas, cuando ya estén los envueltos en la olla agregamos agua sin superar el nivel de la cama de tusas y esperamos a que se cocinen totalmente, debemos estar revisando y agregando más agua caliente a la olla para que no se baje el nivel, ya que la cocción de los envueltos se realiza al vapor. Al pasar más o menos ocho horas de cocción se debe sacar un envuelto y verificar que no quede masa pegada en él amero, este será el punto perfecto en el cual la preparación ya está completa y se puede consumir con un rico chocolate.

MANTECADA DE MAÍZ

La mantecada de maíz es uno de los productos más importantes y tradicionales de nuestro municipio, desde que se inició la tradición de las Melo hace más de 100 años, la mantecada se posicionó en el producto número uno de los Guapucheros y llegó a ser el alimento más popular de propis y visitantes logrando que las personas de municipios aledaños e incluso de la capital vivieran a este pequeño y humilde municipio a probar una de las grandes preparaciones de nuestra

cultura, la famosa y tradicional mantecada de maíz de las Melo. Esta tradición y esta receta se fueron perdiendo con el paso de los años y cuentan que desde que las Melo cerró sus puertas en Funza nadie ha logrado igualar su receta, ni siquiera los que trabajaron con ellos en la época.

Don Orlando Camelo de “Camelos – Panes ancestrales” me enseñó como es el proceso artesanal de la preparación de la mantecada, el proceso que practicaba su madre y su abuela antes de que llegara la industria, en este proceso se usaban las manos, y la fuerza era fundamental para lograr una preparación de calidad.

La preparación de la mantecada inicia con la mezcla de harina de maíz de la sabana con harina de trigo que trajeron los españoles, esta harina se airea o tamiza, se le agrega mantequilla de vaca a temperatura ambiente con azúcar y una pizca de sal; esta mezcla se debe batir hasta que se obtiene una crema suave a la cual se le agrega leche entera y yemas de huevo, las claras se han batido previamente con esencia de vainilla y luego se le agregan a la masa. Todo se mezcla, se le agrega un poco de aguardiente anisado hasta que la mezcla se encuentra compacta y los sabores se han incorporado; cuando la masa empieza a escurrir de la mano y emane un olor particular, es el punto preciso para iniciar la cocción.

Después de tener la mezcla lista se procede a incorporarla en los moldes que actualmente son metálicos o desechables, estos moldes se engrasan y se envían al horno que ya debe estar precalentado más o menos por 10 minutos, los moldes se dejan a baja temperatura para que se empiecen a cocinar de adentro hacia afuera y luego de 45 minutos aproximadamente ya quedan listas las mantecadas que tradicionalmente se consumían con masato de arroz.



GUARAPO

El guarapo es una de las preparaciones ancestrales más populares no solo del campesinado, sino de la comunidad en general desde nuestros antepasados, el guarapo se prepara de panela o de caña, es importante que para la preparación de esta bebida que acompañaba los largos jornales del campo se tuviera “cunchos” guardados, se les conoce a los cunchos como los residuos o sentamientos que quedan en el fondo del recipiente donde se preparó el guarapo anterior, la Señora María Inés Sánchez de la vereda el Papayo me enseñó como se prepara esta bebida de manera fácil y rápida.

Se inicia agregando los cunchos de guarapo en un recipiente, o un moyo si se va a hacer de manera tradicional, después se le debe agregar agua que haya sido previamente hervida, y se le agrega la panela y todo esto se revuelve; esta preparación se debe dejar fermentando entre tres y cuatro días, después de este tiempo ya queda listo para servirse, se cuela para volver a sacar cunchos y así queda listo, si queda muy fuerte se le agrega panela dependiendo el gusto, esta preparación es bastante sencilla y permitía tener grandes cantidades de guarapo que servía para la hidratación de los labriegos en las fincas y cultivos.

CHICHA

La chicha es tal vez la bebida más importante de nuestro territorio y de nuestra cultura precolombina en general, esta bebida hecha por nuestros ancestros mediante la trituration y fermentación del maíz permitió que se generará un producto tradicional y autóctono de nuestros antepasados, la chicha logro posicionarse como la bebida más importante de la época indígena conocida como la bebida de los dioses, la chicha trascendió en

el tiempo hasta la actualidad, sería hasta principios del siglo XX que vendría a sufrir una pérdida leve en nuestra sociedad, debido a las prohibiciones; sin embargo, su importante tradición no ha desaparecido y en muchos hogares aún la conservan, la señora María Angélica Naranjo Rodríguez me cuenta como aprendió la preparación de la chicha de su madre, y ella a su vez de su abuela; esta nos permite ver que es una tradición oral que se pasa de generación en generación.

La preparación de la chicha inicia con maíz desgranado, este maíz se parte en el molino, al ser un maíz un poco más duro que el de los envueltos queda un poco más grueso, esta trituración se deja en un recipiente o un moyo con agua hervida durante ocho días más o menos, al pasar los días podemos ver como el agua empieza a verse burbujeante, lo que indica que ya ha fermentado, después se cuela la masa y se envuelve en hojas de chisgua, se amarra con un ripio, el ripio es una hebra de la cabuya y se pone a cocinar.

Después de cocinada la masa en las hojas de chisgua se saca, se deja enfriar y se vuelve a moler, después de molido se remoja y se cuela para sacarle el afrecho que sale del maíz, en una olla debemos tener agua hirviendo con panela, ahí agregamos la masa previamente colada, de esta cocción sale una especie de mazamorra espesa, después de que se enfría la dejamos en el moyo y se deja ocho días más para que se siga enfuerando, en el transcurso de esos días se le agrega panela según el nivel de dulce que la quiera.

“La chicha también se usaba para las fiestas de diciembre y para la sobremesa de los almuerzos en la siembra junto con el maíz tostado. María Angélica Naranjo”.



MASATO

Para la preparación del masato utilizamos arroz de sopa, este arroz debemos cocinarlo con clavos y canela, se cocina hasta que quede una masa blanda, lo dejamos enfriar y procedemos a licuarlo; ponemos el arroz en la licuadora con agua hervida y al finalizar queda listo nuestro masato, se le agrega azúcar y se deja enfriar más o menos tres o cuatro días dependiendo del sabor que lo quieran.

Esta es una de las bebidas más tradicionales del municipio, ya que era la menos fuerte y la que acompañaba la mantecada de maíz, en la actualidad el masato se sirve polvoreado con un poco de canela y se sigue vendiendo con normalidad en las panaderías tradicionales del parque de Funza como las margaritas y las Cáceres, entre otras.



INDUSTRIALIZACIÓN Y DESARROLLO



Desde hace más de 20 años, en la época de la Asamblea Nacional Constituyente y la denominada apertura económica desarrollada en el mandato del presidente César Gaviria, algunos municipios de Colombia comenzaron a declararse como “municipios industriales”, las industrias de las grandes ciudades que no cumplían con las normas ambientales empezaron a ser trasladadas a los municipios aledaños debido a las falencias que se tenían en temas de ordenamiento territorial. Fue así como los municipios abrieron la puerta a estas industrias con la promesa de impulsar el desarrollo social y económico. Este es el caso de municipios representativos como Chía, Cajicá, Tocancipá, Sopó, Zipaquirá, Mosquera y Funza, donde industrias nacionales y multinacionales en años recientes han acelerado la instalación de sus complejos industriales en dichos municipios.

Bogotá tiene una fuerte relación socioeconómica con los municipios aledaños de Cundinamarca, que van más allá de un límite político administrativo. Resulta de vital importancia conocer el comportamiento económico y de población de Bogotá y sus municipios cercanos. De acuerdo con la clasificación de Planeación Nacional los municipios aledaños que se conectan con la economía bogotana son (22): Soacha, Funza, Mosquera, Madrid, Bojacá, Facatativá, Cota, Chía, La Calera, Sopo, Tocancipá, Guatavita, Sesquilé, Tabio, Cajicá, Zipaquirá, Nemocón, Cogua, Tausa, Susatausa, Sibaté y Gachancipá. (Tomado del observatorio de desarrollo económico).

El siglo XX traería consigo un periodo de crecimiento y transformación al interior del municipio, el crecimiento del municipio no solo se reflejaba en avances sociales para la época como la red eléctrica o alcantarillado, también se veía reflejado en el incremento poblacional, al ser un municipio aledaño a la capital se empezó a transformar en un municipio dormitorio, es decir, aquí empezarían a vivir familias de otros lugares del departa-

mento y a trabajar en Bogotá, o empezarían a venir de Bogotá por la tranquilidad del municipio. Es así como en la década de los años cincuenta empezaría a tomar fuerza la actividad urbanística, se tiene conocimiento de 5.000 habitantes en la década del cincuenta que fueron duplicados a más de 10.000 habitantes en la década del sesenta.

En la primera mitad del siglo XX la principal actividad económica del municipio de Funza radicaba en la agricultura y la ganadería, la labor del campo era la más popular del municipio, existía gran cantidad de labriegos en cada uno de los cultivos y haciendas del municipio, su labor era de vital importancia para el equilibrio económico y la demanda productiva de la tierra.

“Éramos campesinos, y nos llegó la industria de un momento a otro y quedamos perdidos”. Henry Canro Macías.

Con los avances industriales del siglo XX los municipios cercanos a la ciudad de Bogotá empezarían a ser utilizados por las industrias como centros de producción, es el caso de la floricultura, esta actividad económica llegó al municipio hace más o menos 50 años. Flormerica llegó a Funza, era considerada una de las empresas más grandes de flores de Colombia, esta industria empezaría a darle un cambio paulatino a la forma de vida del municipio y empezaría a emplear a personas que solían trabajar en el campo.

La floricultura contribuyó a la liberación de la mujer en el municipio, anteriormente la labor de la mujer era estar en la casa cocinando, cuidando a los hijos y cumpliendo con los oficios del hogar; algunas mujeres que trabajaban lo hacían en la agroindustria de la leche y como domésticas o mal llamadas sirvientas en las casas de los más adinerados; esta industria contribuiría de manera positiva a la independencia laboral y económica de las mujeres lo que fue realmente positivo por parte de este sector económico.

Después de la década del setenta muchos de los campos dedicados a la agricultura fueron adquiridos por empresarios del sector floricultor, Funza es un territorio estratégicamente rentable para esta industria ya que posee muchos terrenos amplios, tierras fértiles y sobre todo gran abundancia de agua. Es así como desde la década del setenta la gran mayoría de los campos dedicados a la agricultura y la ganadería fueron utilizados para la producción comercial de flores. Este primer proceso de industrialización y desarrollo en el municipio contribuyó al crecimiento económico de Funza, permitió el trabajo de muchas mujeres y madres cabezas de hogar, pero al mismo tiempo dio el primer golpe a nuestra herencia y a nuestra historia ya que empezó a desplazar la agricultura y la lechería, así mismo empezaría a disminuir la labor del campo y sus labriegos.

Este impulso industrial trajo también consigo una problemática que en el momento era mínima, las industrias empezaron a traer, personas de Bogotá o municipios aledaños a trabajar en las floras, esto generaría que en las grandes casas se empezaran a arredrar cuartos y Funza se empezaría a convertir en un municipio dormitorio. Este fenómeno empezó a impulsar el sector urbanístico y es así como se empezarían a construir los primeros conjuntos o viviendas de interés social.

Paulatinamente, empezarían a llegar más sectores industriales al municipio, uno muy importante y de gran impacto fue la pista del aeropuerto el dorado de Bogotá, que colinda con Funza por la vereda la Florida, este fenómeno también tuvo un impacto muy fuerte y en su momento nada positivo para el municipio, ya que para realizar la ampliación de la pista, según nos comenta don Henry Canro, se realizó una obra de ingeniería mediante la cual corrieron el cauce del río Bogotá un kilómetro más o menos y al hacer esto tuvieron que conectar el río con el humedal Gualí lo

que causo un daño ambiental, para esa época el río ya venía contaminado y termino por ocasionar un gran daño a nuestro humedal.

Con el plan de ordenamiento territorial y la necesidad de enviar las industrias a las regiones cercanas a la capital, se terminó por aceptar una zona industrial por el corredor que conduce a Funza con Cota y Bogotá por la calle ochenta, este complejo industrial colindo contra el humedal, pero al momento de su construcción no le autorizaron ni acueducto, ni alcantarillado por lo cual estas empresas terminaron por descargar sus desechos en el humedal y empezó un gran daño a nuestro ecosistema.

Las áreas de actividad definidas en el Plan Básico de Ordenamiento Territorial PBOT del municipio de Funza. Según el Decreto 140 de 2000, en su artículo 70, define las áreas de actividad como a una zonificación al interior de las áreas morfológicas homogéneas, que determinan la vocación funcional de zonas y subzonas al interior de ellas. De acuerdo con la modificación excepcional del PBOT, acuerdo 013 de 2013 las áreas de actividad son, aeroportuaria, cívico y cultural, comercial, industrial, institucional y equipamientos, parque municipal y residencial, las cuales se encuentran en la cartografía oficial del PBOT. (Tomado de la página de la gobernación de Cundinamarca).



La industrialización también llegó al sector lechero, las haciendas productoras que ya habían ido disminuyendo con los años y las que quedaban empezaron a ser cubiertas por las industrias, las pasteurizadoras empezaron a comprar las producciones de las grandes haciendas, esto permitió que el negocio se industrializara y se dejara de consumir la leche de cantina que se vendía por los barrios y se empezaran a comprar las bolsas de leche de las tiendas. Llegó Pepe Sierra, Shangrila, Alpina y Colanta, esta última es tal vez la empresa más grande de producción de lácteos que llegó a Funza, llegó proveniente de Medellín en la primera década del dos mil y acaparó tal vez la gran mayoría de las producciones lecheras no solo de Funza sino de la sabana en general. Del mismo modo, generó también una gran cantidad de empleo para la comunidad, lo cual fue muy positivo para la economía de las familias.

A pesar del gran impacto que la industria lechera a tenido en el municipio de Funza aun hay vestigios de campesinos que conservan la tradición lechera tradicional; este es el caso de dos hermanos que viven en la vereda Tienda Nueva en la vía a la Punta. Don José Gonzalo Torres Mendoza de 78 años y don Raúl torres Mendoza de 75 años son dos hermanos que aun conservan esta hermosa tradición, ellos viven en una humilde casa en medio del campo, allí tienen un pequeño hato con mas o menos cinco vacas que les dan el sustento para su diario vivir.

Tuve la oportunidad de hablar con ellos, son señores amables, nobles, trabajadores y tímidos, aunque en medio de su timidez tienen un gran sentido del humor, me comentaron que diario logran recoger mas o menos veinte o veinticinco litros de leche, en las mañanas y en la tarde viene un pequeño camión y recoge la cantina de leche con el ordeño de cada jornada, esa venta les permite tener un ingreso económico aunque sus vecinos también pasan por su casa a comprar por litros en ollas o cantinas pequeñas.

Fue muy agradable para mi ver como ellos conservan esta actividad económica, viven bastante alejados del centro del municipio y creo que esa es la razón por la cual están un poco alejados de la industria y mantienen su esencia campesina intacta. Cuando fui a visitarlos para tomarles las fotografías les llevé una mantecada de maíz y cuando me despedía para tomar mi camino me dieron un litro de leche en una botella como obsequio, esto es algo verdaderamente admirable de las personas del campo, esa capacidad de dar de lo que tienen sin esperar nada a cambio.

Conocer a estos dos señores de gran edad y con un gran don de gente fue algo muy gratificante para mí y para mi investigación, esto me permitió sentir mucho más la necesidad de rescatar nuestra esencia, nuestra herencia y nuestra tradición campesina.

“La industrialización es buena, la modernización es buena, pero, si se sabe equilibrar la modernización y los cambios con el trabajo de mantener la tradición, pueden combinarse, no puede una estar sobre la otra.” Fernando Caho.

La agricultura también se ha visto afectada por el desarrollo, los grandes supermercados e intermediarios, les compran los productos a los agricultores, pero tristemente no le dan el valor a todo el trabajo, tiempo, esfuerzo, sudor y lágrimas que hay detrás de cada cultivo, los campesinos pueden durar meses en sacar una cosecha para la venta, pero los intermediarios pagan precios muy bajos y en ocasiones la ganancia de los agricultores es mínima, mientras que ellos venden a los supermercados a un precio bastante alto.



Don Benjamín cuenta que en una ocasión sembró cinco hectáreas de mazorca, este producto tarda seis meses en estar listo, cuando ya estaba para recoger vino un señor de la plaza de abastos de Bogotá y le ofreció cinco millones de pesos por todo el corte de mazorca, un precio bastante bajo para lo que costo la producción del cultivo, ya que ni siquiera la semilla costaba eso, el señor se fue molesto por no poder cerrar el negocio. Don Benjamín prefirió regalar una gran parte a los vecinos, con la única condición que recogieran en orden, y él empezó con su familia y obreros a recoger por el otro lado; al terminar, vendió la parte de lo que recogió y en total ganó veinticuatro millones de pesos, regalando casi la mitad del cultivo a los vecinos.

Entonces, si el intermediario le estaba ofreciendo cinco millones por todo el corte, ¿cuánto dinero se habría ganado con el tiempo, el trabajo y el esfuerzo de don Benjamín? Eso ha hecho que las personas no se quieran dedicar al agro, los jóvenes ya no quieren trabajar en el campo porque hay mucha injusticia en las ventas y los intermediarios, por tal razón prefieren ir a estudiar y así mismo se va quedando el campo en el olvido. El desarrollo y el crecimiento acelerado de la industria en el municipio permitió que las urbanizaciones, las bodegas, las empresas, las floras y las bombas de combustible desplazaron el terreno productivo y donde había grandes fincas y hectáreas de cultivos fueron reemplazadas por grandes estructuras de concreto.

La industrialización y el progreso son factores de vital importancia en una sociedad, nosotros como seres humanos buscamos siempre crecer y avanzar, es por esto que el sector industrial ha tomado tanta fuerza en los municipios con el paso de los años, no podemos negar que las industrias han aportado al crecimiento económico y social de los pueblos, las familias han podido gozar de

mejor estabilidad económica debido a los empleos que estos sectores generan; pero el verdadero problema no radica en la industria, el verdadero problema está en la desigualdad de desarrollo.

El desarrollo y el crecimiento económico no se puede establecer solo a las industrias y sectores económicos de mayor poder, el desarrollo debe ser paulatino y equilibrado, debemos tener un desarrollo industrial, económico, social, educativo, agrícola y cultural. Todo debe crecer gradualmente y de manera equilibrada. No estoy diciendo que la industrialización del municipio de Funza sea mala, lo que digo es que no se planteó correctamente, el sector industrial de la vía Siberia no fue ordenado, crearon bodegas aquí y allá, establecieron industrias por un lado y por otro, esto permitió que las familias campesinas se fueran perdiendo, que las pequeñas funcas lecheras quedaran en medio de bodegas, que los humedales se hubieran visto afectados y que los campos de cultivos se hubieran destinado para edificar.

Si el desarrollo no va de la mano con el crecimiento social, agrícola y cultural no va a ser positivo para toda la comunidad sino para unos pocos, si crece la industria, pero disminuye la agricultura es por que algo no estamos haciendo bien y este es un tema que se debe controlar. El campo y la agricultura son la base de nuestra sociedad, sin comida no somos nada y sin tierra no hay cultivos, sin cultivos no hay campesinos y sin campesinos no hay comida. Debemos como sociedad valorar el campo, valorar a los campesinos, su trabajo y su tradición; el campesino es un sujeto de vital importancia en nuestra estructura social y no se le da el valor que merece. Esta es la verdadera problemática y debemos disminuirla.

“Si esto sigue así, nos va a tocar desayunar con ladrillos, almorzar con cemento y comer con tejas, todo está cultivado en apartamentos de vivienda de interés social”. Teófilo Melo Velásquez.

La industrialización y el desarrollo son buenos, pero no pueden estar por encima de las necesidades básicas que tenemos como seres vivos. Debemos dar importancia a lo importante, debemos volver la mirada al campo, ver como el agro es lo único que tenemos, ver como la tierra es nuestro sustento, debemos valorar a las personas que dedican su vida a la tierra, personas que buscan su sustento diario mientras producen comida para toda una sociedad, debemos valorar sus costumbres y sus tradiciones. Debemos tener un norte claro, debemos saber que queremos, pero sin olvidad de dónde venimos, nuestras raíces, nuestra cultura y nuestra tradición.

“Los muchachos que hoy en día están apenas empezando la vida, por favor aprecien lo nuestro, que vean nuestras raíces, que piensen muy bien el futuro, lo que hay hoy no llega de la casualidad, aquí tuvimos que luchar mucho y trabajar mucho, incluso se derramó sangre para que las cosas estén como están. Mi llamado a las nuevas generaciones es que amen lo nuestro, para que se esfuercen por aprender lo nuestro, para que no se pierdan estas raíces, cuando ya nosotros no estemos, ustedes van a seguir teniendo la necesidad de alimentarse y de tener una economía fuerte en la región. Aquí donde estamos parados, en el suelo funzano, está el futuro de los funzanos, amémoslo, cuidémoslo, apreciémoslo y no nos olvidemos de Dios”. Don Benjamín Hastamorir.

v

Nuestro futuro está en nuestras manos, debemos como comunidad trabajar por fortalecer el campo, por visibilizarlo ante los ojos de la sociedad en general, debemos rescatar nuestra esencia, nuestras raíces y nuestras costumbres buscando generar un equilibrio entre la cultura, la agricultura, el campo y el desarrollo.





CAPITULO III

REFERENTES

ARTISTICOS



LUIS BENITO RAMOS

El principal referente tanto artístico como teórico es Luis Benito Ramos, quien logró establecer la fotografía en Colombia como una herramienta para mostrar la realidad de las personas campesinas de la región Cundiboyacense. En los años 30 del siglo XX, surgió en Colombia un movimiento artístico llamado Bachué, el cual buscaba mostrar un estilo propio de nuestro país partiendo de las raíces ancestrales indígenas y campesinas, alejándose de los cánones y estilos artísticos impuestos por Europa.

Este movimiento permitió que se diera otra mirada a las diversas poblaciones de nuestro territorio y Luis Benito Ramos logró encaminar su trabajo fotográfico basado en este movimiento artístico y de ese modo establecer una identidad a la vida campesina. Las fotografías de Luis Benito Ramos captaron los rostros, la esencia, el trabajo y las prácticas del campesinado de la región andina y la evidencia gráfica de nuestras raíces.



Bautista López (De la serie diario de Tipacoque)

Luis Benito Ramos

1945 Tomada de: Banco de la República.

LEO MATIZ

Leo Matiz es otro referente relacionado con mi proyecto investigativo por la importancia que tuvo en la parte artística y social de Colombia en el siglo XX, Matiz fue reconocido como uno de los fotógrafos o reporteros gráficos más grandes del país, incluso de América Latina, su trabajo se extendió por el mundo llegando a establecer enlaces con artistas de la talla de Frida Kahlo y Diego Rivera.

El trabajo de Matiz es de vital importancia por su faceta como reportero gráfico y su técnica artística. Su obra fotográfica se centra en el trabajo que realizó Matiz en Colombia, donde logró retratar el mundo rural, la vida del campesinado, las diferentes clases trabajadoras y la comunidad afrodescendiente. En esta trayectoria logró retratar aspectos muy íntimos de la cotidianidad colombiana, la cultura, la tradición, el folclore y las diversas representaciones del gentilicio colombiano popular.

Fin de la tarde

Leo Matiz

1964

Tomada de: Banco de la República .

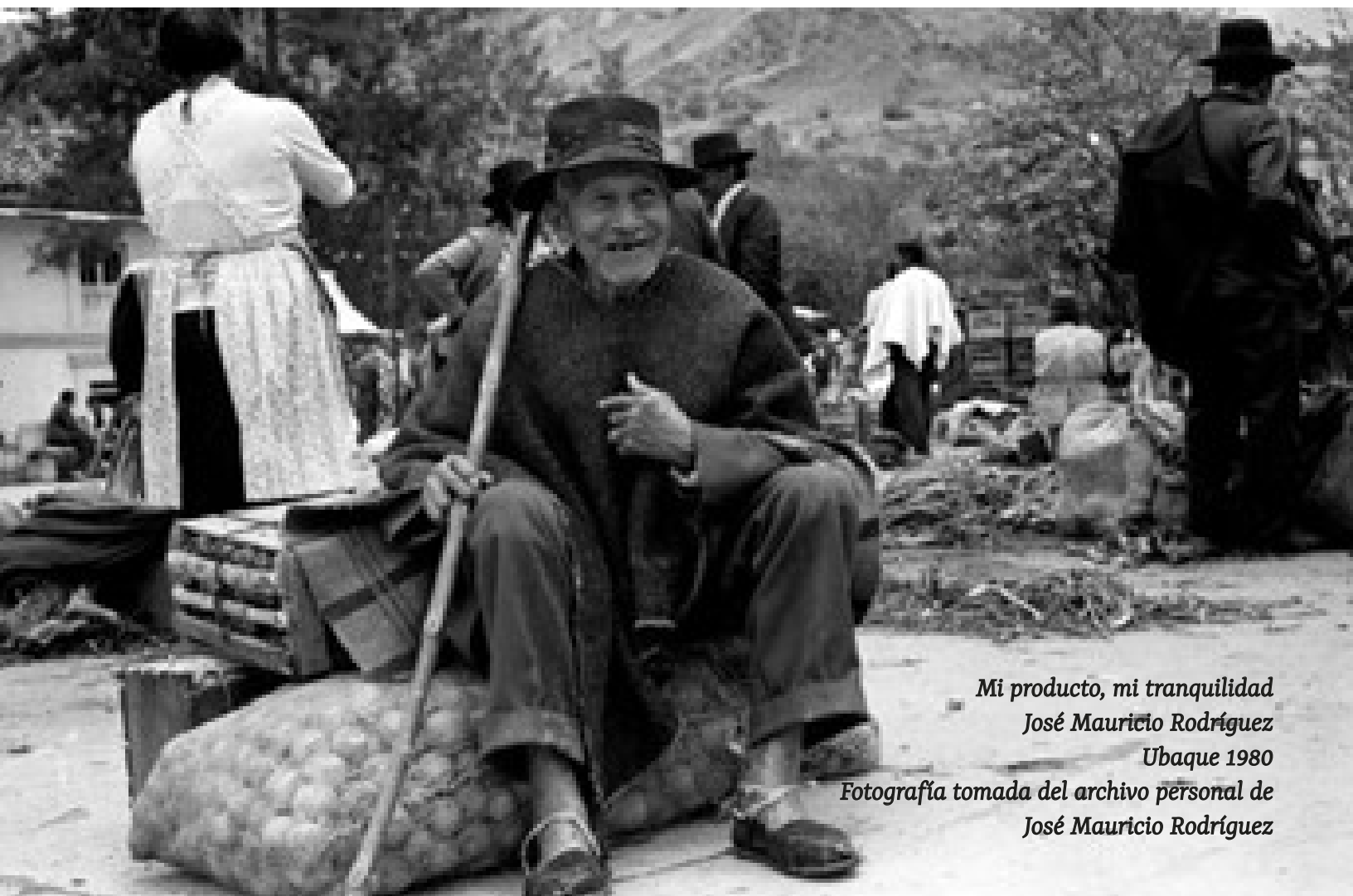


JOSÉ MAURICIO RODRÍGUEZ

En mi trabajo actual he tenido la oportunidad de compartir con una persona que se ha convertido en uno de los principales referentes para el desarrollo de mi proyecto investigativo, el señor José Mauricio Rodríguez es un reportero gráfico, hijo del reconocido fotógrafo Manuel H quien es uno de los pioneros de la fotografía y tal vez uno de los fotógrafos más importantes de la historia de Colombia.

José Mauricio ha dedicado su vida a la fotografía por herencia y por vocación, pero su trabajo se hace visible ante mis ojos para la elaboración de esta investigación, ya que pude presenciar una exposición fotográfica que realizó la gobernación de Cundinamarca en la que se expusieron una serie de fotografías de su trayectoria.

La exposición llevaba como título “Miradas” y fue una compilación del trabajo de 40 años de José Mauricio, en estas décadas se dedicó a recorrer el departamento con la gobernación y logro retratar la esencia de los campesinos Cundinamarqueses, es un trabajo muy agradable, ya que transmite la esencia de los campesinos en constante interacción con su entorno. Esta serie de fotografías me llamaron mucho la atención y fortalecieron mi interés por el campesinado a través de la fotografía, siento la necesidad de resaltar la importancia del campesinado en el municipio de Funza, buscando transmitir a las nuevas generaciones el gran valor que ha tenido para nuestra historia y para la actualidad la presencia de los campesinos, agricultores y ganaderos en el municipio de Funza.



Mi producto, mi tranquilidad
José Mauricio Rodríguez
Ubaque 1980
Fotografía tomada del archivo personal de
José Mauricio Rodríguez

JAVIER VARGAS DUSSAN

En mi trabajo he tenido la oportunidad también de compartir con este gran fotógrafo, un personaje que encuentra en el arte y la fotografía la manera más sencilla de conectar con las personas, este artista mediante su lente logra captar los aspectos más íntimos y esenciales de cada persona que posa para su lente, ve más allá de la imagen y llega más allá de la fotografía, logra establecer un vínculo entre él y su horizonte capturando imágenes y retratos que parece que tomaran vida. Javier me ha permitido aprender de su labor, ha compartido sus conocimientos conmigo y me ha permitido abrir el panorama de la imagen y la fotografía llevando a buscar siempre conectar con las personas, escucharlos, comprenderlo y encontrar en ellos la esencia de la belleza y la armonía mediante la imagen.

El proyecto entretejiendo sueños realizado por Javier en el municipio de Sutatausa en el año 2022 logra establecer el arte de tejer como una actividad cultural heredada de padres a hijos que más allá de ser una labor es un tejido de la historia del municipio desde su gente y las familias que confirman este hermoso territorio; desde la fotografía Javier logra plasmar la esencia de las mujeres que practican esta labor por herencia, por amor y por devoción, estas fotografías logran entrelazar al protagonista con su labor y su entorno con colores vivos y una imagen fuerte y limpia.



*Entretejiendo sueños
Javier Vargas Dussan
Sutatausa 2022
Fotografía tomada del archivo de
Javier Vargas Dussan*

MILKO DELGADO

El artista panameño Milko Delgado reflexiona sobre el trauma del pasado bananero de su país en la obra *Apuntes conceptuales sobre el extractivismo bananero en Barú*, del año 2021, esta obra de instalación y video performance. La instalación que acompaña esta obra consiste en una pila de bananos, cada uno con un adhesivo similar a las etiquetas de las grandes empresas bananeras. Algunos adhesivos son retratos de las quince personas (entre ellas algunos familiares del artista) que Delgado entrevistó en Barú durante el proceso de investigación para esta obra, incluyendo antiguos trabajadores de las plantaciones, activistas y líderes comunitarios, agricultores independientes y personas con afectaciones a la salud producto de la fumigación con agroquímicos.

Otros bananos llevan un adhesivo negro como símbolo de luto por los fallecidos a causa de los pesticidas. Esta obra es una representación de todo aquello el dolor y el sufrimiento los compatriotas del artista en constante conexión con su entorno y con la agricultura y la industria bananera. El trabajo del artista Delgado, centrado en la industria bananera y su impacto en Panamá, ofrece una rica fuente de material para el análisis desde múltiples perspectivas, incluyendo aspectos culturales, históricos y sociales.

*Apuntes conceptuales sobre el
extractivismo bananero en Barú*

Milko Delgado

2021

videoinstalación



HÉCTOR ZAMORA

Héctor Zamora realiza esta obra de arte en dos edificios del centro de Bogotá cerca de la Plaza Comercial San Victorino y el Edificio Monserrate, ambos ubicados en la Avenida Jiménez en el centro histórico de Bogotá. El artista buscaba generar un impacto visual al llenar dos edificios con racimos de bananos verdes, el transporte de los mismo desde los camiones hasta los edificios genera intriga en los transeúntes.

. Mediante esta obra el artista mostraba como la historia de un paisa bananero se resistía a morir pero que como todo en la vida tiende a desaparecer; con el paso de 20 días los bananos se irían descomponiendo pasando desde color verde hasta amarillo y negro llegando a su descomposición total, este resultado logro generar aún más intriga en las personas que miraban a los edificios. Esta intervención en el centro de la ciudad provocó resonancias políticas, sociales y culturales entre los lugareños que presenciaron la pieza.



Delirio atópico
Héctor Zamora
2009
Instalación



CAPITULO IV

MIS MEMORIAS



Entre cultivos, leche y amasijos

Cuando pienso en memorias se vienen a mi mente recuerdos de la agricultura, la ganadería y las tradiciones culturales de mi familia. Tuve la fortuna de crecer con mis abuelos maternos, nací y crecí en su casa, rodeado de sus costumbres, al recordarlos a ellos evoco momentos de mi infancia que ahora en mi edad adulta son recuerdos invaluable, al pensar en estos momentos siento olores, sabores y sensaciones que traspasan las barreras del tiempo.

Mi abuela, conocida en nuestro barrio como "Mamita Inés" era una señora de raíces campesinas, su familia había trabajado en el campo y ella conservaba estas tradiciones; era una mujer fuerte, amable, noble, servicial y con una gran sazón, mamita preparaba envueltos, arepas, mazamorra, masato, chicha, guarapo, maíz tostado, queso y cuajada, entre otros. Mi abuelo, también conocido en el barrio como "El Papi Liborio" era un señor muy carismático, amable, respetuoso, fuerte, trabajador y un poco soñador; él llegó a Funza con mi bisabuela Elvira siendo un niño, ella criaba ovejas, las esquilaba y vendía la lana en el mercado, mi papi creció trabajando en los cultivos, cuando se casó con mi mami empezó a trabajar en la hacienda lechera del cacique y Furatena, en un día de trabajo sufrió un accidente en su bicicleta al salir de la hacienda y por esta razón quedo pensionado siendo joven.

Al salir de la labor de la hacienda lechera dedicó su vida a la agricultura, tenía varios lotes en arriendo y allí cultivaba toda clase de productos, él llamaba a estos espacios las huertas y de allí sacaba productos para el consumo de la casa.

Fue una vida muy bonita, llena de recuerdos y muchos aprendizajes, mi abuelo era muy sabio, muy recursivo y fuerte cuando de trabajar la tierra se trataba, esa era su pasión, no tenía estudios ni muchos conocimientos, pero tenía experiencia, conocía el clima, sabía en que momentos era bueno cultivar, cuando cosechar, cuando fumigar y cuando regar. Su labor y energía era incansable y es que ese carácter lo tienen todas las personas que trabajan la agricultura, no sé si es la pasión por lo que hacen o el amor por la tierra, pero parece que ella misma los recargara de una energía y una fuerza interminable.

Al lado de ellos dos viví los mejores años de mi vida, era una vida humilde y sin lujos, pero con mucho amor. El tiempo libre lo dedicaba, acompañar a mi abuelo a la huerta junto con mis primos, nos levantábamos muy temprano en los días libres, me sentaba en un taburete viejo de madera el cual aún escucho rechinar, allí tomaba un pan o un envuelto con agua de panela o tinto, desayunaba con mamita Inés y quedaba listo para salir con el papi a trabajar en la huerta. Él salía en su bicicleta panadera, de color rojo con blanco y un poco oxidada, en el "porta paquete" amarraba una canasta gris de plástico con un lazo y allí metía el azadón, las botas, el fumigador o cualquier otra herramienta que necesitara.

Salíamos cada uno en su bicicleta, eran varias huertas, la del hato Casa Blanca, la del papayo, la del Coclí y una en el barrio Samarkanda en la casa "Del Profesor" como solía decirle mi papi. La huerta del Hato era una casa grande y muy antigua, para llegar allá debíamos recorrer un largo camino en trocha, arenoso y empedrado, la casa estaba abandonada y mi papi cultivaba en los lotes que había alrededor, esta era la más grande de sus huertas, y la reja de ingreso era grande, vieja y oxidada. Allí empezábamos hacer surcos, a desyerbar las matas, a recoger lo que estuviera listo para sacar, a regar

los cultivos con agua de un tanque y otra serie de actividades que iban surgiendo con el paso del día, antes de iniciar labores me daba una bolsa de arroz la cual estaba llena de maíz tostado, esto era lo que íbamos comiendo durante la jornada de trabajo.

Al momento de la merienda íbamos a una bodega o cuarto, allí guardábamos las bicicletas y herramientas, nos sentábamos en unos troncos, mi papi sacaba una botella de gaseosa llena de guarapo fuerte y fermentado, me servía en un pasillo plástico y sacaba una arepa de maíz de las que hacía mi bisabuela Elvira para cada uno, allí comíamos, cansados, sudados y llenos de tierra mientras veíamos como el sol iba cayendo por el horizonte marcándonos la hora de regreso a casa.

Esta era una actividad que realizábamos los fines de semana, cuando no tenía que ir al colegio y en vacaciones era prácticamente nuestro trabajo, acompañar al papi a la huerta, recuerdo que le decíamos trabajar, pero hoy en día pienso que era una aventura, un descanso y un escape a un lugar mágico, lejos de todo, rodeados solo de cultivos, aves, gallinas, vacas, ovejas, perros y mucha naturaleza, hoy en día ya no quedan rastros de estos hermosos lugares que marcaron mi infancia, ya no queda nada de los bellos paisajes que parecían sacados de las pintura de Claude Monet.

Al llegar a casa se respiraba amabilidad y cordialidad por parte de mamita Inés. Cuando había cosecha de maíz en la huerta era el mejor tiempo para comer y para cocinar en casa, la mazorca llegaba de la huerta en grandes cantidades y empezaba otra labor. Nos sentábamos en el patio o en la terraza al rayo de sol a sacar mazorcas, mirar cuáles estaban tiernas, cuáles estaban más duras y cuáles estaban pura tusa, esta actividad se realizaba con el fin de saber que producto se podía preparar mejor dependiendo del estado

del maíz y es así como empezábamos a colaborar con actividades relacionadas a las preparaciones, recuerdo que nos sentábamos en una butaca con un platón y empezábamos a desamerar (Quitar él amero o la cubierta a las mazorcas) esto se debía hacer con mucha precaución porque muchos de los ameros servían para la preparación de los envueltos.

Moler era una de las actividades más importantes y de más dedicación, todo el maíz que se había desgranado anteriormente se empezaba a echar a la tolva del molino, y dándole manivela se empezaba a triturar el maíz hasta hacerlo una masa compacta, esta masa iba quedando en un platón o en una olla y de ahí se continuaba con la preparación de los envueltos o las arepas en el horno o la hoguera. Es tal vez por esta razón por lo cual el molino para mi es uno de los elementos que más logra transportarme en el tiempo, es imposible para mi ver un molino y no verme a mí mismo o a mi mamita Inés moliendo, o a ella preparado envueltos, siento que este simple objeto ha aportado tanto a mi cultura que ha tomado una connotación mágica, con verlo me transporto y rememoro los tiempos de antaño junto a mis abuelos.

En ocasiones también íbamos a la hacienda el Cacique a comprar leche, esta leche después era vendida por mi tío Raúl, él recorría todo el municipio en su triciclo con una corneta vendiendo la leche puerta a puerta. Aún recuerdo como el olor empezaba a cambiar a medida que íbamos saliendo del casco urbano y empezábamos a entrar a la vereda, el ambiente cambiaba, el olor del pasto, el agua, las vacas y la leche creaban una atmosfera de paz y tranquilidad en medio del campo, al llegar a la hacienda podíamos ir hasta los tanques de almacenamiento de leche, allí encontrábamos leche pura, fresca y espumosa que era enviada a las cantinas por una manguera; al terminar nos daban una jarra de leche con panela o con queso, era

algo maravilloso. Mi tío Juan también trabajó en una finca, allí teníamos la oportunidad de acompañarlo al ordeño y beber leche pura extraída directamente de la vaca, esta sensación es indescriptible y es una de las actividades más cotidianas y normales en la vida del campo.

Wilder Lamprea Naranjo.

Fotografía tomada del archivo de la familia Naranjo.

Año: 1997 Aproximadamente.

Toda esta serie de recuerdos de mi infancia y mi interacción con los cultivos, las haciendas lecheras y la tradición campesina de mis abuelos, me hacen valorar cada vez más estas memorias, quisiera que todas las personas pudieran vivir estas experiencias en carne propia, estoy seguro de que si todos tuviéramos esta oportunidad podríamos ver la vida desde una perspectiva un tanto mágica y llevar una vida en tranquilidad como decía mi papi Liborio. Tal vez si todos tuviéramos contacto con el campo y el agro en nuestra infancia, podríamos ser unos adultos más conscientes de nuestro entorno y valoraríamos más la labor de todas las personas que día a día están laborando y dedicando su vida al agro.



Al hablar de memorias de Funza no podía dejar de pensar en la señora Paz, una señora que desde que tengo uso de razón vive en una casita pequeña más o menos a una cuadra de la casa de mis abuelos, siempre que pasaba por ahí cuando salía hacer los mandados la veía en su ventana, siempre sonriente, saludando a todos los conocidos que por allí pasaban, y hasta el día de hoy la sigo viendo, ya con menos frecuencia que antes, pero sigue ahí.

Cuando inicie este bonito trabajo vino su imagen a mi mente y no dude en buscarla por medio de mi mamá quien suele visitarla seguido, así que fui a saludarla y a entrevistarla, muy feliz acepto hablar conmigo y comentarme sus anécdotas.

María de la paz Castillo es su nombre, cuando la entreviste tenía 101, nació el 9 de marzo de 1922, nació en un pequeño cuarto que quedaban al lado de la capilla San Martín de Porres. La señora Paz recuerda el pueblo con mucho cariño y nostalgia, recuerda que era un pueblito muy pobre, con calles en cascajos y zanjas de agua por todo lado que venían de la cajita del agua; recuerda un pueblo con gente muy humilde, muy amable y trabajadora. Su lugar preferido es el parque principal y la iglesia Santiago apóstol, extraña como era el municipio en la antigüedad, en especial la plaza, el matadero y el parque. A su larga edad recuerda que, siendo una pequeña niña de tal vez ocho años, recitó un poema en el parque principal en conmemoración de Simón Bolívar, ese poema aún se encuentra intacto en su mente y agradece a Dios permitirle tener su memoria intacta a su edad.

***“A Bolívar, en San Pedro Alejandrino
Aquí fueron sus últimos momentos
Su postrimer gemido,
Aquí cayó, como el león herido
Cuya rugiente voz no apaga el mar
Tú, Santa Martha, fuiste hospitalaria
Del héroe proscrito
En tu regazo, tú le diste un pedazo
De las playas del mar para morir.”***

Las memorias de la señora Paz siguen intactas, y estoy seguro de que ella, al igual que yo, atesora sus recuerdos de infancia, como el poema a Bolívar; recuerda con cariño la niñez al lado de sus seres queridos y sobre todo valora la historia y la tradición del pueblito como ella dice. Es gratificante para mí tener la oportunidad de hablar con ella, de escuchar sus historias y las anécdotas que en medio de risas me cuenta, esto ahora quedara marcado en mis recuerdos y aportara no solo a mi memoria sino a la memoria colectiva de todos los guapucheros, porque al hablar de memorias vamos más allá de los recuerdos, es algo mucho más profundo, la memoria es historia, es cultura, es tradición, son costumbres, recuerdos, anécdotas y momentos de felicidad absoluta. Es por esta razón que conservar nuestras memorias tanto personales como colectivas es de vital importancia para conservar nuestras raíces y aportar a las futuras generaciones.

Las memorias sobre el papel traspasarán la barrera del tiempo y es por esta razón que escribo estas líneas sobre la historia, cultura y tradición de nuestro municipio y de nuestra gente, espero que sea un texto fácil de comprender por los niños, jóvenes y adultos que en unos años me hagan el honor de leerlo. En mi mente quedan las memorias de mis abuelos, ellos ya no están, mi abuelita Angela murió en marzo del 2012, mi mamita Inés partió en julio del 2018, perdió su memoria y sin memoria su cuerpo y su salud se fue deteriorando y mi papi Liborio murió en octubre del 2022 a causa de un cáncer. Sus recuerdos ahora solo quedan en mi mente y mis memorias a su lado son el tesoro mas grande que pueda tener.

Maria de la Paz Castillo



CAPITULO V PROCESO DE EXPERIMENTACIÓN, CREACIÓN



Para el desarrollo de esta actividad decidí darme camino hacia la investigación, en primera medida decidí realizar un recorrido por la vereda la florida, que es una de las que queda a las afueras del municipio y conecta a Funza con Bogotá por Siberia y la calle 80, esta zona veredal cuenta con grandes extensiones de tierra dedicadas a la agricultura, aunque también hay territorio perteneciente al aeropuerto el dorado y una gran serie de industrias, pero la agricultura y los campesinos persisten y siguen en sus labores aunque el territorio haya disminuido.

El recorrido inicio tomando una buseta municipal que hace rutas desde el centro de Funza hasta las zonas veredales, el pasaje cuesta \$1.700, son pequeñas, pero ofrecen un buen servicio, en estas busetas ya se empiezan a ver personas de las veredas que se dirigen a sus casas o que viajan hacia el "pueblo", al bajarme de la buseta inicia mi caminata por el camino de trocha, transcurridos unos 500 metros se empezaron avistar los primeros cultivos, estos era de cebolla, a lo lejos se alcanzaban a divisar algunas personas trabajando, talvez estaban desyerbando o recogiendo, mi cámara no alcanzaba a enfocarlos y decidí continuar. El día estaba soleado y el camino se hacía muy largo, pero, poco a poco, se empezaban a encontrar los rastros de los campesinos y de la agricultura.

El recorrido duro más o menos unas dos horas aproximadamente, pero tuve la fortuna de ver algunos cultivos y algunas personas trabajando en ellos, no quise acercarme de inmediato por lo cual realicé unas fotografías generales desde la orilla del camino en las cuales pude capturar lagunas personas en su espacio y en su labor. Me dio miedo acercarme y hablarles porque tal vez podía incomodarlos o molestarlos con la cámara, entendiendo que debe ser extraño para ellos que alguien llegue de la nada a tomarles fotos. Notaron mi presencia y mi cámara, pero desde la distancia no vi ningún inconveniente

y ellos actuaron normalmente como si yo no estuviera ahí.

Pude notar en ese poco tiempo varios cultivos, encontré cebolla, arveja, papa, fresas y hortalizas. Algunos otros terrenos estaban recién arados, lo cual me dio a entender que estaban recién sembrados, en otros se estaba fumigando y otros ya estaban recogiendo, algunos los logré fotografiar y otros no, debido a la distancia focal. Pero me agrado mucho poder revivir en mi mente todos esos recuerdos de niño por los caminos de trocha y los cultivos, eso fue lo más gratificante de la jornada, logre despertar más ese interés y ese amor por la tierra y la agricultura y gozar de la oportunidad de poder registrarlo con la cámara.

En una parte del recorrido encontré una pequeña casa en obra negra que funciona como caseta de comidas en mitad del camino, allí llegan muchos de los jornaleros que trabajan en los cultivos aledaños, en ese lugar realice una parada para comprar algo de tomar, pero encontré algo mucho mejor, unos tamales deliciosos realizados en estufa de leña, esta caseta es de doña Chavela y es ella quien prepara los tamales junto con gallina y sancocho, adicional a eso vende arepas, paquetes y bebidas.





Fue una experiencia muy agradable y los tamales ni se diga, salí encantado de esa caseta, doña Chavela no quiso posar para la cámara porque según ella estaba muy desahogada para un retrato, pero me permitió tomar unas fotos en su cocina, los clientes me miraban extrañados, tal vez se me notaba la emoción de haber encontrado una estufa como la que tenían mis abuelos en casa y apreciar esas ollas negras y sumidas que caracterizan esas cocinas, fue algo muy emotivo para mí y tal vez esa era la razón que hacía que los comensales me miraran extrañados. Acabe mi tamal y me fui muy contento, de ahí prometiendo a doña Chavela que volvería para tomarle un retrato y hablar con ella, ya que también vive en la vereda y esa es la forma como gana el pan de cada día para ella y su familia.

El recorrido fue sin duda la actividad más gratificante que he realizado en los últimos años, me permitió fortalecer mucho más la idea de mi proyecto, me aterrizo un poco más en la realidad en la que vivo y en la que vive el campesinado, no solo de mi municipio sino de Colombia en general. El recorrido fue largo y desgastante, el sol de la mañana fue bastante fuerte, estaba agotado y muy sediento, mientras buscaba la tienda pensaba, estoy caminando y estoy muy cansado por el rayo del sol, no me quiero imaginar como estarán los agricultores, agachados desyerbando bajo este sol, o rastrojeando, fumigando, sembrando, arando etc. es una labor muy fuerte y en realidad no entendemos la magnitud de su actividad, trabajan al sol y al agua como dicen por ahí, todo esto para llevar el sustento a sus hogares; sin embargo, su trabajo no es bien remunerado en comparación con otras actividades, son varios los factores que dejan al campesinado en desigualdad en comparación con otros sectores económicos de nuestra sociedad, pero en realidad esa labor tendría que tener una recompensa mucho más grande, debemos entender que ellos cultivan, pero no solo para

comer ellos, ellos se dedican a la agricultura para que todos nosotros podamos tener acceso a productos provenientes de la tierra, pero cuando llegamos al supermercado no pensamos en todo el trabajo que pasaron los campesinos de nuestra tierra para que pudiéramos tener la oportunidad de acceder a ese producto.

Este fue el primer recorrido que empecé hacer por las veredas del municipio, luego recorrí El Coclí, Tienda nueva, La Argentina, El Hato y El Cacique entre otras, pero en estos recorridos surgió algo más, algo que me hizo plantearme otras preguntas acerca del campo y del municipio. Al llegar a las haciendas y casas en las que me atendían por los caminos veredales encontré que, muchas de las personas que estaban en esas haciendas trabajando no eran en su gran mayoría de Funza, empezábamos hablar y no sabían nada del municipio excepto que el parque es donde está la iglesia y el indio, pero nada más.

Entonces me pregunté, ¿dónde está la gente Funzana de las veredas?, ¿por qué ya no hay tantos Guapucheros trabajando en nuestras tierras como antes?, estas preguntas me llevaron a buscar personas oriundas del municipio para que me ayudaran a resolver estas incógnitas, ya no se trataba solo de la agricultura, estaba también la lechería, la cultura y las tradiciones; ahí entendí por qué ya no veía todo como lo hacía en mi infancia, porque la época de mi niñez estaba enmarcada en otra atmósfera muy diferente a la actual.

El proceso de experimentación partió en otro sentido y empecé a capturar cualquier tema o elemento que sentía que me transmitía un aire de tradición guapuchera, y fue así como continúe en la tarea de recorrer las veredas en mi bicicleta con cámara en mano buscando todo aquello que me transportara y que sentía que aportaba a la creación de mi proyecto.

En este proceso recorrí el casco urbano por el sector del Guali y el Hato; en las zonas veredales recorrí el Cacique, la Argentina, la Florida, el Coclí, el Papayo, la Punta, Tienda nueva y Casa blanca, entre otros. Ese tiempo que pase en mi bicicleta por las veredas, las trochas, los cultivos y los humedales me hicieron enamorar más de mi pueblo, de mi campo, de mi gente, de mi cultura campesina y sobre todo de mi labor, me sentía feliz de poder utilizar el arte y la fotografía como un medio para buscar recuperar lo hermoso de mi pueblo que poco a poco va desapareciendo, pero esta cultura no ha muerto, se encuentra alejada y empolvada como los mismos caminos que nos conducen a ellas.



Fue así como inicié un recorrido en busca de Guapucheros, entrevistando personas que conocía, amigos de mi familia, amigos de mis amigos o simplemente personas que iba conociendo en el proceso de investigación y fue así como tuve el privilegio de entrevistar a diversas personas, hombres y mujeres, de diferentes edades, 'que vivieron la época dorada de Funza y que recuerdan muy bien en que momento todo empezó a cambiar y porque los vestigios de la gente campesina que con sus manos forjó las bases de nuestro municipio ha ido desapareciendo.

Fue así como inicié un recorrido en busca de Guapucheros, entrevistando personas que conocía, amigos de mi familia, amigos de mis amigos o simplemente gente que iba

conociendo en el proceso de investigación; fue así como tuve el privilegio de entrevistar a diversas personas, hombres y mujeres, de diferentes edades, que vivieron la época dorada de Funza y que recuerdan muy bien en qué momento todo empezó a cambiar y porque los vestigios de la gente campesina que con sus manos forjó las bases de nuestro municipio han ido desapareciendo.

El proyecto tomó un giro inesperado y amplió la problemática más allá de la agricultura y me permitió ver una serie de factores que fueron contribuyendo a la pérdida de la memoria historia, cultural y tradicional de la villa imperial, siendo la industrialización y el desarrollo acelerado la principal causa de esta afectación.



Juan Pablo Naranjo Rodríguez



**Instalación
Primer Bocetos
y planos**

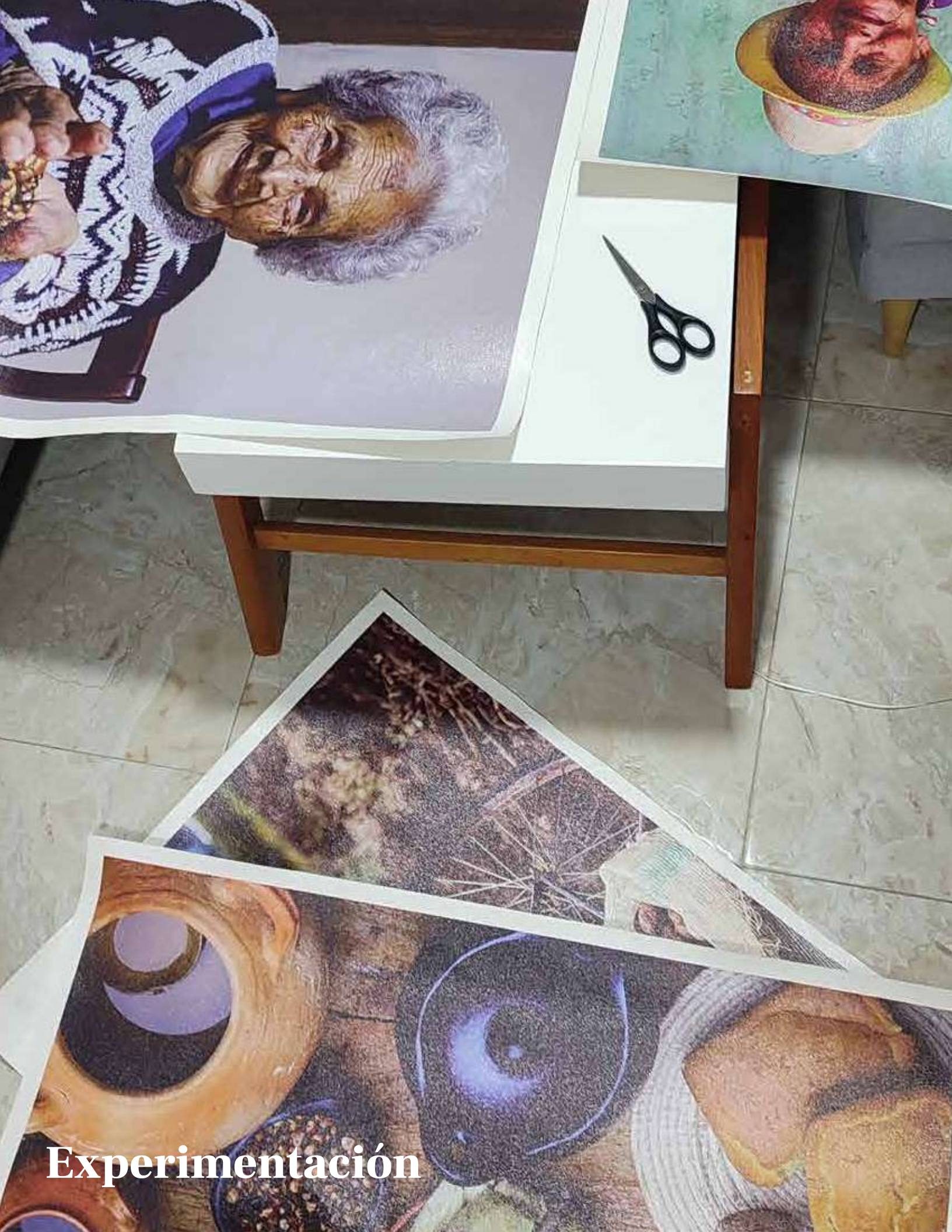
La bicicleta siempre ha estado presente en mi vida, en especial las llamadas panaderas, mi abuelo siempre tuvo dos bicicletas de estas, una para ir a trabajar a la huerta, esa era roja con blanco y una negra más elegante que era para salir al pueblo.

Al recorrer las veredas es normal ver personas en bicicletas, en la actualidad ya no usan tanto las panaderas, pero aún se ven por los caminos; es por esta razón que siento la necesidad de exponer estos objetos como una especie de instalación artística, mostrando a la comunidad que es un vestigio de nuestra historia y que a pesar de los años y el desarrollo esta herramienta sigue siendo usada por la gente del campo en su diario vivir.









Experimentación

En el proceso de experimentación surgieron varias ideas, todas giraban en torno a la fotografía, sentía que mediante esta práctica podría capturar la verdadera esencia de nuestra gente, nuestra cultura y nuestras tradiciones, quería ver color en todas las fotografías, tenía la necesidad de mostrar mediante los colores vivos y fuertes que nuestra historia, nuestra gente y nuestra cultura aún sigue viva; al principio quise imprimir la fotografía sobre costal, pero por la distancia que hay entre los hilos y por el procedimiento de estampado no era posible, así que decidí imprimir la foto en un lienzo y pegarla sobre un costal, este fue uno de los primeros intentos que pensé para la proyección de las fotografías, pero al verlo materializado no sentía que fuera fuerte visualmente.

Después decidí que solo fuera la impresión sobre el lienzo en un tamaño de 50X70, esta medida era más pequeña de lo que había pensado, pero podía funcionar, al mandar hacer un par de impresiones de prueba, intente deshilar los bordes de las fotografías para que se notara que estaban impresas sobre lienzo, al final esa idea no dio muchos frutos, ya que el trabajo de sacar hilo por hilo era bastante engorroso y en ocasiones salían pedazos completos del lienzo lo que no hacía muy estética la técnica; algo que puse en práctica en este proceso de experimentación fue el uso de cañas de mazorca para que sirvieran como soportes a las fotografías y eso fue algo que me pareció muy interesante y de inmediato lo incluí en la propuesta, me di a la tarea de buscar un cultivo que ya allá sido recogido y pedí las cañas secas, las corte las seleccione y las lleve para el proceso de montaje.





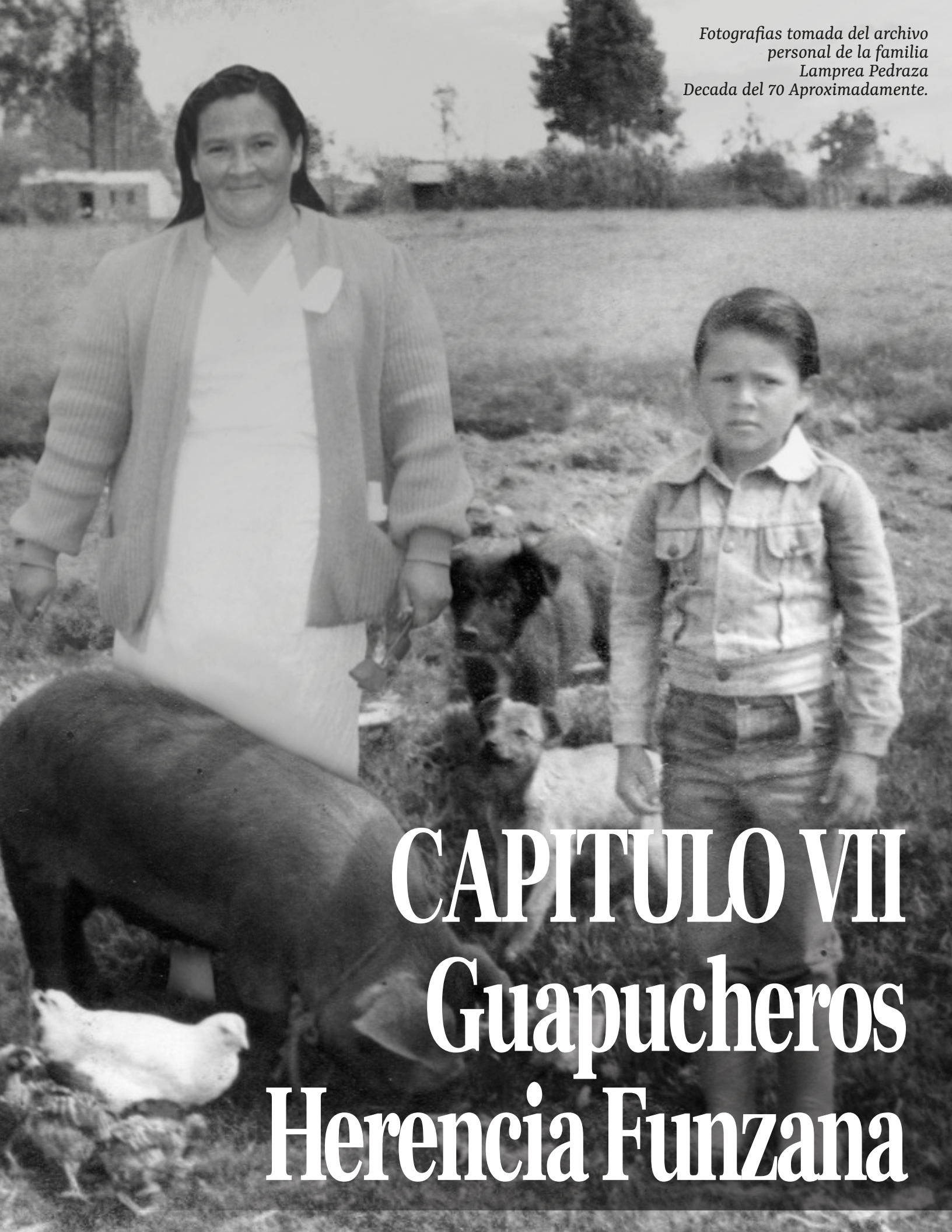
Para la propuesta de las bicicletas imaginé una serie de elementos que podían acompañarlas, visualicé tres bicicletas en el espacio, buscando que cada una contara una historia enmarcada en temas agrícolas, ganaderos y culturales.

Tenía en mente utilizar la bicicleta de mi papá y las dos bicicletas de mi abuelo por lo cual fui a mi casa materna a hacer una experimentación con una bicicleta y una cantina, al verla materializada sentí que transmitía lo que yo quería expresar y la incluí de inmediato en el montaje expositivo. .



Todas las fotografías que acompañan este documento son el registro fotográfico que realicé a lo largo de mi proceso de investigación y experimentación para para Guapucheros – Herencia Funzana.

*Fotografias tomada del archivo
personal de la familia
Lamprea Pedraza
Decada del 70 Aproximadamente.*



CAPITULO VII

Guapucheros

Herencia Funzana

Después de un largo proceso de investigación que surgió a finales del año 2022 en el primer recorrido por la vereda, la Florida y después de muchas transformaciones y evolución en el trasfondo investigativo, social, cultural y artístico, nace "Guapucheros - Herencia funzana", este es un proyecto fotográfico, artístico y audiovisual que encierra una serie práctica que hacen parte de las artes visuales.

Guapucheros es un proyecto que parte de una investigación cultural con temas etnográficos que emplea la fotografía y el video como un elemento de registro informativo y artístico que se enlaza con la antropología visual buscando emplear las herramientas necesarias para documentar y preservar la historia, cultura y tradición del municipio de Funza. El producto Final de este proyecto investigativo se divide en varios elementos, entrevistas, retratos, objeto instalación con paisaje sonoro y un documento fotográfico que conserva toda la información recolectada a lo largo del proceso investigativo.

La parte audiovisual consta de 12 entrevistas realizadas por mí a la gente del municipio en temas históricos y culturales, la mayoría de estas entrevistas buscaban que narrar las memorias que tenían de Funza, como era la agricultura, la ganadería, la gente, la cultura y las tradiciones guapucheras, como en el caso de las entrevistas de don Henry Canro Macias, don Teófilo Melo Velásquez, don Benjamín Hastamorir Herrera, don Juan Pablo Naranjo y por supuesto la señora María de la Paz Castillo quien con 102 años es la mujer más longeva del municipio.

También realicé otras entrevistas que buscaban ir un poco más a la parte patrimonial del municipio por lo cual entreviste a tres personas que hacen parte del área de patrimonio cultural del centro cultural Bacatá de Funza, es el caso de Sofía Salamanca, licenciada en ciencias sociales, especialista en epistemologías del sur y líder del área de patrimonio

inmaterial de Funza; Jimy Calvachi, licenciado en ciencias sociales, especialista en gestión de patrimonio cultural y líder del eje de patrimonio material y Fernando Caho, líder del archivo histórico de Funza. Ellos me brindaron información y conocimientos sobre el patrimonio y la importancia de la conservación y preservación de la cultura y la tradición en el municipio.

En cuanto a las entrevistas de nuestra tradición y de los amasijos de maíz tuve el privilegio de entrevistar y documentar a varias personas que conservan la herencia de los abuelos y que aprendieron de manera oral las tradiciones y recetas de algunas preparaciones ancestrales, como el caso de la señora María Inés Sánchez de la vereda el papayo quien me permitió documentar el proceso de preparación del guarapo; también Jasmín Guio quien me enseñó la práctica de tostar el maíz; La señora María Angélica Naranjo Rodríguez quien realizó la preparación de envueltos, masato y chicha tradición heredada de su madre, María Inés Rodríguez y de su Abuela Rosa Ramírez; y por último don Orlando Camelo quien aprendió la receta tradicional de la mantecada de maíz también heredada de familia y en la actualidad vive de hacer mantecadas con su emprendimiento "Camelo's panes ancestrales". Estas personas me permitieron conocer un poco más de nuestra cultura y sobre todo de nuestra herencia guapuchera.



María Angélica Naranjo Rodríguez

En la parte artística emplacé una serie de objetos tradicionales de la cultura guapuchera buscando crear un objeto instalación, un objeto sacado de su cotidianidad para ser emplazado en un espacio expositivo con una misión importante; para esto empleé varios elementos que al igual que el resto del proyecto estaba dividido en tres ejes principales, ganadería, agricultura y tradición; la instalación de ganadería era una bicicleta panadera tradicional campesina acompañada de una cantina vieja y oxidada, la bicicleta es de mi papá y la cantina fue prestada por mi amigo Jairo Guaqueta, también guapuchero, la instalación de la agricultura está compuesta por la bicicleta de mi abuelo Liborio Naranjo, un gran agricultor, quien murió en octubre del año 2022 justamente cuando este proyecto iniciaba, esta bicicleta está acompañada de un fumigador antiguo o popularmente llamado "Cacorro", junto con un azadón, los dos propiedades de mi abuelo; y por último en el tema de cultura tenemos tres objetos, un pilón de madera antiguo que fue prestado para la exposición por la señora Patricia Tramelli Moreno, un molino de mesa propiedad de mi madre y un pequeño moyo propiedad de mi bisabuela materna Rosa Elvira Naranjo Arévalo.

Estos elementos emplazados en el salón de artistas fueron seleccionados por mí cuidadosamente con un objetivo en espacial, quise mostrar a los espectadores como unos objetos antiguos de nuestra cultura se encuentran hoy en una exposición como si fueran piezas arqueológicas del pasado, mostrando así que si continuamos perdiendo nuestra memoria histórica y cultural estos objetos que hoy vemos en la exposición terminarían en un museo recordando la época dorada de la agricultura, la ganadería y la tradición cultural de nuestro pueblo; adicional seleccione que elementos como las bicicletas, la cantina, el fumigador y el molino estuvieran oxidados, ya que el óxido hace alusión al olvido, al abandono y a la vejez, cuando vemos un objeto oxidado entendemos que ha estado olvidado, expuesto a las inclemencias del tiempo y eso es lo que pasa con nuestros campesinos en la actualidad, los tenemos olvidados, relegados por la industria, arrinconados en sus pequeños espacios en medio de grandes edificaciones de concreto, olvidados, luchando por sobrevivir y salir adelante en medio de una sociedad que no mira hacia el campo y día a día olvida las raíces culturales de nuestra tierra.

Estos objetos están acompañados de los audios de las entrevistas en las cuales la gente recuerda como era Funza y como en el pasado todo era mejor antes de la llegada de la industria y el desarrollo.





En la parte fotográfica la exposición consta de 15 fotografías, cinco de cada tema, las fotografías fueron impresas en una medida 60X90 cm cada una, de cada tema eran cuatro verticales y una horizontal divididas de manera simetría y rítmica en el espacio expositivo, estas fotografías fueron impresas sobre lienzo, las fotografías tenían cañas de mazorca en la parte superior e inferior como soporte, permitiendo que estas estuvieran estables, las cañas estaban amarradas con cabuyas y colgadas del techo dejando los retratos suspendidos en el aire.

Cada elemento que introduje en las fotografías fue puesto con una intención, el color lo utilice con fin de mostrar vida en los retratos, mostrando que ellos siguen ahí, vivos y fuertes como el color de sus retratos.

La impresión se realizó con el fin de generar una conexión entre la fotografía y el arte, siendo el lienzo un elemento importante en el ámbito artístico, las cañas de mazorca que soportan las fotografías son la representación de como nuestras raíces y nuestras bases agrícolas nos sirven de soporte para poder mantenernos estables como comunidad debido a la estabilidad alimenticia que el campo nos provee; y por último la cabuya que sostiene los cuadros y los mantiene suspendidos es el símbolo del campo, nuestros campesinos utilizan la cabuya para muchas actividades incluso para amarrar los costales con sus productos, esto permite que este elemento sea el símbolo de la fuerza, la seguridad y la resistencia del campo.

Establecí un código QR en el espacio expositivo donde los espectadores de la obra podían acceder a las entrevistas que realicé en el proceso investigativo.





**Montaje
y exhibición**

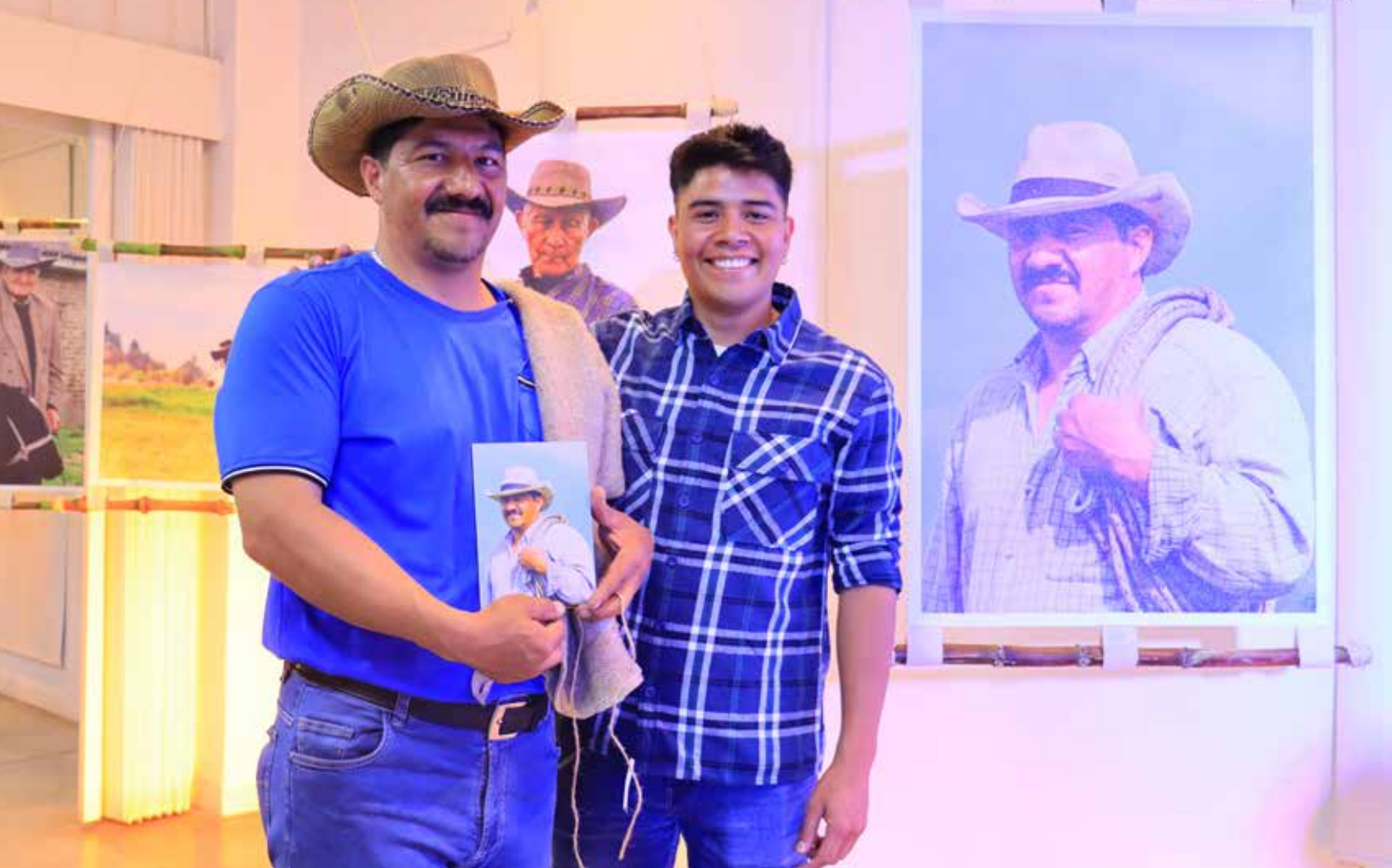


















**FOTOGRAFÍAS
EXPOSICIÓN**

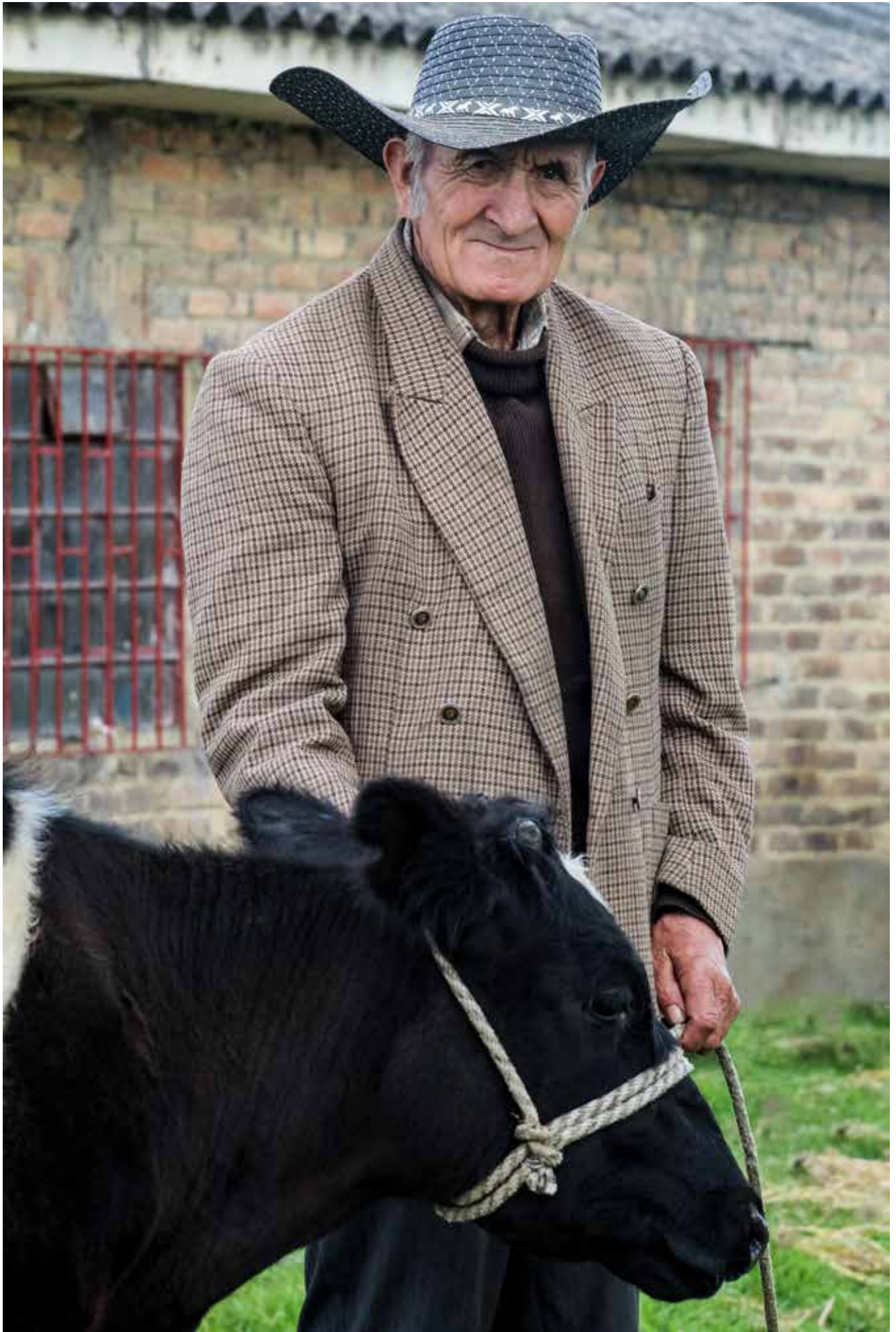


























GUAPUCHEROS

Herencia Funzana

Guapucheros es un proyecto que surge desde mis memorias de la infancia, desde las vivencias de un niño que se crió con sus abuelos y se formó en medio de costumbres campesinas, entre los cultivos de su abuelo, comiendo maíz tostado, envueltos, arepas y tomando masato, chicha o guarapo que preparaba su abuela en casa.

Cuando recuerdo mi infancia me siento como en una historia sacada de un libro de García Márquez, y es que siento que mi pueblo era tan mágico y poético que la nostalgia se apodera de mí cuando evoco aquellos días de mi infancia con mis abuelos. Este pueblo mágico de mis recuerdos es Funza, la villa imperial y agricultora de Cundinamarca, o como alguien lo llamo algún día, la "perla de la Sabana". Fue un pueblo de gente campesina, muy humilde y trabajadora; la agricultura, la leche y los amasijos de maíz eran todo lo que representaba a este bello municipio de la sabana occidente, pero, como todos los pueblos, ha tenido la necesidad de crecer y Funza, en especial ha crecido a pasos agigantados en temas de desarrollo y progreso; sin embargo, desde mi perspectiva ha ido olvidando lo realmente importante; nuestras costumbres, nuestra tradición y la labor de aquellos que trabajaron fuertemente para construir la base histórica y cultural de nuestro municipio.

Con el desarrollo de este proyecto, busco hacer un análisis de los diversos factores que han contribuido, a que como comunidad estemos olvidando nuestras raíces y nuestras tradiciones. Busco entender, porqué la labor de nuestros campesinos ha ido desapareciendo lentamente; porqué las personas se están alejando del agro; porqué ya no consumimos lo nuestro; porqué dejamos perder la esencia de lo que realmente somos; porqué tenemos muy clara la noción de hacia dónde queremos llegar. Sabemos cuál es nuestro norte, pero olvidamos nuestro punto de partida y nuestro origen.

Mediante este proyecto investigativo busco recuperar la memoria histórica y cultural del municipio de Funza junto con las tradiciones guapucheras. A través del arte, la fotografía, el video, la instalación, los relatos, las experiencias y las vivencias de la gente del municipio; esto con el fin de generar conciencia en la comunidad funzana frente la importancia de conocer nuestra historia, de conservar y proteger nuestras costumbres y nuestras tradiciones; del mismo modo evidenciar la problemática que surgieron en el municipio con la llegada de la industrialización y el desarrollo; y como esta afecta la esencia de nuestra gente y del municipio en general.



Wilder Lamprea Naranjo

GUAPUCHEROS

Herencia Funzana

INVITACIÓN

**Exposición
artística y fotográfica**



Viernes 19 de abril 2024

Hora : 06:00 PM

Salón de artistas Funza

Biblioparque Marqués de San Jorge

Carrera 14 No. 13 - 05

Artista:

Wilder Lamprea Naranjo



GUAPUCHEROS

Herencia Funzana

Exposición artística y fotográfica

Viernes 19 de abril 2024

Hora : 06:00 PM

Salón de artistas Funza

Biblioparque Marqués de San Jorge

Carrera 14 No. 13 - 05

Wilder Lamprea Naranjo

GUAPUCHEROS

Herencia Funzana

Exposición artística y fotográfica

Viernes 19 de abril 2024

Hora : 06:00 PM

Salón de artistas Funza

Biblioparque Marqués de San Jorge

Carrera 14 No. 13 - 05

Wilder Lamprea Naranjo

GUAPUCHEROS

Herencia Funzana

Exposición artística y fotográfica

Viernes 19 de abril 2024

Hora : 06:00 PM

Salón de artistas Funza

Biblioparque Marqués de San Jorge

Carrera 14 No. 13 - 05

Wilder Lamprea Naranjo

GUAPUCHEROS

Herencia Funzana

Exposición artística y fotográfica

Viernes 19 de abril 2024

Hora : 06:00 PM

Salón de artistas Funza

Biblioparque Marqués de San Jorge

Carrera 14 No. 13 - 05

Wilder Lamprea Naranjo

The background image shows a rustic scene with a woven basket of corn cobs on a wooden surface. In the foreground, a small brown ceramic cup filled with milk sits on a light-colored woven mat, next to several pieces of golden-brown bread.

GUAPUCHEROS

Herencia Funzana

Exposición artística y fotográfica

Viernes 19 de abril 2024

Hora : 06:00 PM

Salón de artistas Funza

Biblioparque Marqués de San Jorge

Carrera 14 No. 13 - 05

Wilder Lamprea Naranjo

BIBLIOGRAFÍA

«Acto Legislativo 01 de 2023 - Gestor Normativo - Función Pública». <https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=213790> (28 de septiembre de 2023).

Calvachi, J. A. (2019). Funza: aportes al varón poderoso y su pasado Muisca a través de la cultura histórica. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/20.500.12209/12031>.

Hernández, A. (2023). LABRAR LAS PALABRAS: historia oral sobre las dinámicas, los cambios y las tensiones en la vida cotidiana de los campesinos de Fosca, Cundinamarca. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/20.500.12495/10412>.

Martínez Rico, F. A. (1945). Monografía del municipio de Funza.

Flórez, G. (2022). Memoria Campesina. [Proyecto Aplicado o Tesis]. Repositorio Institucional UNAD. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/56899>

Vargas Tisnés, G., Montañez Gómez, G., Uribe, J., Uribe Angel, J., Cruz Coral, L., Orjuela, L. y Sinning Téllez, L. (2015). Bacata Cultura Viva. Bogotá, Colombia: Fundación Universidad Externado de Colombia

Lleras Perez, R., Jaimes Lopez, A. M., Machca Lopez, J. E., Montañez, G., Romano, F., Uribe, J. T., & Cruz Coral, L. M. (2015). Bacatá, Cultura viva (1.ª ed.). Funza: Roberto Lleras perez y Ana María Jaimes López. Funza: Roberto Lleras perez y Ana María Jaimes López.

<https://www.banrepcultural.org/galeria-historica/59.htm>

<https://bananacraze.uniandes.edu.co/obras/arte,ecosistemas,violencias/milko-delgado/>

<https://www.oneart.org/galleries/hector-zamora-delirio-atopico-atopic-delirium-2009>

<https://www.banrepcultural.org/coleccion-de-arte/obra/fin-de-la-tarde-ap6136>

<https://www.banrepcultural.org/coleccion-de-arte/artista/luis-benito-ramos>

<https://bogota.gov.co/mi-ciudad/la-chicha-la-bebida-de-los-dioses-se-traslado-la-cultura-bogotana>

<https://observatorio.desarrolloeconomico.gov.co/industria/la-industria-bogotana-desindustrializacion-o-desverticalizacion>

<https://ider.cundinamarca.gov.co/datasets/cundinamarca-map::areas-de-actividad-municipio-de-funza-2013-115000-capa/about>

Cuando hablamos de memoria hay objetos que nos transportan y nos llevan a recordar momentos, lugares, olores, sabores y personas.

Es así como un simple molino me hace revivir momentos lindos de mi infancia donde aún estabas conmigo, momentos dónde era feliz en medio de la humildad, era feliz, porque tenía lo que más necesitaba, te tenía a ti. Hay días donde todo me recuerda aquellas épocas y es imposible no sentir nostalgia al recordar tu ausencia.





Wilder Lamprea Naranjo